PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d'emploi
Anleitung
Instrucciones de Uso
Istruzioni d'uso
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Instruções de utilização

TYPE 1934N

PRINCESS HOME BREADMAKER

JULY 2002

Lees voordat u de broodbakker gaat gebruiken deze gebruiksaanwijzing goed door.
Controleer of de netspanning overeenkomt met die van het apparaat.

BEDIENINGSPANEEL

Met de start/stop knop kunt u de broodbakker inschakelen en uitschakelen.
Inschakelen : Druk 3 tot 5 tellen op de start - stop toets.
Uitschakelen: Druk 3 tot 5 tellen op de start - stop toets.

Let op: Als u tijdens het programma op stop drukt, komt hij niet meer terug in het programma.

Menu select	Programma	Tijdsduur
1	Basic	3:00
2	Quick	2:20
3	French	3:50
4	Rapid	1:40
5	Whole Wheat	3:40
6	Cake	2:50
7	Dough	1:30
8	Bake	1:00

"COLOR"

Uitgezonderd programma 7 biedt ieder programma 3 aparte instellingen betreffende de bruiningsgraad van de korst. Door de toets in te drukken kunt u een keuze maken.

- Medium
- Donker
- Licht

DELAY –TIMER

Met de delay timer kunt u het programma inschakelen, zo kunt u bijvoorbeeld de broodbakker 's nachts laten beginnen.
Voorbeeld:
Het is 20:00 uur en u wilt vers brood de volgende morgen om 7:00 uur
Doe alle ingrediënten in de broodvorm, zorg ervoor dat het gist niet in aanraking komt met de vloeistof. Kies met de toets menu het gewenste programma en de gewenste bruining met de toets "color". In dit voorbeeld gebruiken we het menu 1. Dit duurt 3 uur, dit betekent dat het programma om 04:00 uur moet beginnen. De tijd tussen het klaarzetten en het starten bedraagt acht uur. U moet de delay timer op 08:00 instellen.

U KUNT KIEZEN UIT DE VOLGENDE PROGRAMMA'S

*** Basic***

Voor het bereiden van wit en gemengd brood. Dit programma wordt het meest gebruikt. De broodbakker kneed het deeg 3 keer. Na het voor de tweede maal kneden hoort u een pieptoon. Na deze pieptoon kunt u de ingrediënten toevoegen.Het complete programma duurt drie uur.

***** Quick***

Voor het bereiden van wit en gemengd brood. De broodbakker kneed het deeg 2 keer en



piept voor de tweede kneedbeurt begint. U kunt zo de ingrediënten toevoegen. Het rijzen van het deeg wordt verkort, het bakken kost dan minder tijd, waardoor het brood kleiner wordt. Het programma duurt 2 uur en 20 minuten.

**** French***
Voor het bereiden van Frans witbrood. Het deeg wordt 2 keer gekneed, de rijs tijd wordt verlengd evenals de baktijd. Hierdoor ontstaat een dikkere korst. Het programma duurt 3 uur en 50 minuten.

**** Rapid***
Voor het bereiden van cake. De broodbakker roert 1 keer en bakt daarna het deeg.
Het programma duurt 1 uur en 50 minuten.

**** Whole Wheat***
Voor het bereiden van volkoren tarwebrood met zuurdesem. De broodbakker kneed 2 keer, het deeg rijst en bakt langer. Aanbevolen wordt de kleur "donker" in te stellen, zodat de korst knapperig wordt
Het programma duurt 3 uur en 40 minuten.

**** Cake***
Voor het bereiden van heerlijke zuurdesem pastei. De broodbakker kneed 2 keer. Het programma duurt 2 uur en 50 minuten.

**** Dough***
Met deze werkwijze kunt u deeg kneden voor onder andere broodjes of pizza's, of elk ander recept waar u deeg voor nodig heeft.Ook kan op deze stand jam geroerd worden. Het programma duurt 1 uur en 30 minuten.

**** Bake***
Met dit programma kunt u alleen iets afbakken, het koken van geroerde jam,en bereiden van rijst.
Het programma duurt 1 uur en 30 minuten.

Basic	Quick	French	Rapid	Whole	Wheat	Cake	Dough	Bake
1e kneding	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	10 min	20 min	
1e rijzing	20 min	5 min	40 min		25 min	5 min		
2e kneding	15 min	15 min	22 min			20 min	20 min	
2e rijzing	20 min		20 min		30 min	30 min	20 min	
Vorming	30sec		30 sec		30 sec	30 sec	30 sec	
Laatste rijzing	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	55 min	50 min	
Bakken	60 min	55 min	65 min	55 min	55 min	50 min		60 min
Totaal	3:00	2:20	3:50	1:50	3:40	2:50	1:30	1:00
1e pieptoon	40 min	25 min	75 min		50 min			
Warmhoud fase	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min

OPMERKINGEN BETREFFENDE DE RECEPTEN
Om altijd een optimaal resultaat te bereiken, dient u de verhoudingen tussen de ingrediënten te respecteren.
Gebruik de bijgevoegde maatbeker en maatlepel, of gebruik een weegschaal.
- De maatbeker is 250 ml
- De grote maatlepel is 15 ml en gelijk aan een eetlepel



- De kleine maatlepel is 5 ml en gelijk aan een theelepel
- Let op dat het water niet te koud is, de beste temperatuur is ongeveer 28º C is

MOGELIJKE PROBLEMEN BIJ HET BROODBAKKEN

Het brood rijst niet……

- Oud gist,
- Te weinig water,
- Te veel zout
- Verkeerde hoeveelheden,
- Ingrediënten niet op kamertemperatuur
- Doe de gist onder de bloem, zodat het niet in contact kan komen met zout, suiker of water.

Het brood rijst te hoog…..

- Minder gist gebruiken
- Minder water
- Te weinig zout

Het brood lijkt op een "krater"…..

- Teveel water gebruikt
- Gebruik 2 eetlepels meer bloem
- Het brood is te lang in de bakvorm blijven zitten.

Het brood is te zwaar…..

- Gebruik 2 eetlepels meer water

In het brood zitten gaten……

- Gebruik 2 eetlepels minder water
- Gebruik iets minder gist
- Gebruik meer zout

SCHOONMAKEN EN ONDERHOUDEN

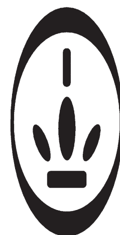
- Reinig de broodbakker voor het eerste gebruik altijd met een zachte schoonmaakmiddel en reinig eveneens de kneedhaak.
- Laat het apparaat altijd eerst afkoelen, voordat u het reinigt en opbergt. Na ongeveer een half uur is het apparaat zover afgekoeld, dat u het opnieuw zou kunnen gebruiken om te bakken of deeg te bereiden.
- Verwijder voor het reinigen altijd de stekker uit de wandcontactdoos en laat het apparaat afkoelen.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen, zoals chemische cleaners, ovenreiniger enz.
- Verwijder alle ingrediënten en kruimels van het deksel, behuizing en de pan met een vochtige doek.
- Dompel de broodbakker nooit onder in water en vul het apparaat nooit met water. U kunt het deksel gemakkelijk verwijderen door het deksel in een hoek van 45º te zetten, en het los te trekken.
- Reinig de behuizing aan binnen en buitenzijde met een vochtige doek. Reinig en droog het apparaat altijd zorgvuldig na ieder gebruik.
- De kneedhaak en schacht moeten na ieder gebruik onmiddellijk gereinigd worden.
- Als de kneedhaak in de pan blijft zitten na het gebruik, kan het later moeilijk verwijderd worden. Vul in dit geval de pan met warm water gedurende 30 minuten en verwijder dan de kneedhaak om die te kunnen reinigen. De pan en de kneedhaak zijn met anti - kleeflaag bedekt, gebruik daarom nooit metalen keuken gereedschap dat het oppervlak zou kunnen bekrassen.
- Het is normaal dat de kleur van de anti - kleeflaag verkleurt na een aantal keren bakken. Het verandert echter niets aan de functie.



- Overtuig u voor het wegzetten van het apparaat ervan, dat het volledig is afgekoeld, gereinigd en gedroogd. Berg het apparaat altijd met een gesloten deksel op.

PRINCESS TIPS:
- Gebruik de broodbakker alleen voor het in de gebruiksaanwijzing beschreven doel.
- Oneigenlijk gebruik kan gevaar opleveren.
- Wees alert als de broodbakker gebruikt wordt in de buurt van kinderen.
- Laat kinderen de broodbakker nooit bedienen zonder toezicht.
- Dompel de broodbakker, het snoer en stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- De broodbakker niet buiten gebruiken.
- Zet de broodbakker niet op een vochtige doek.
- Plaats de broodbakker op een vlakke ondergrond.
- Plaats hem niet op of vlakbij een oven, gasfornuis of iets dergelijks.
- Let op dat het snoer niet over de rand van de aanrecht of tafel heen hangt, zodat iemand er achter kan blijven haken.
- Doe de stekker altijd in een geaard stopcontact
- Pas op dat het snoer niet op of tegen hete voorwerpen aankomt.
- Maak de broodbakker nooit open
- Gebruik de broodbakker niet in de buurt van ontvlambare stoffen.
- Gebruikt u een verlengsnoer, let er op dat deze aan dezelfde eisen voldoet als uw broodbakker.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanner u hem niet gebruikt of schoonmaakt.
- Pas op als de broodbakker warm is, want dit kan ernstige brandwonden veroorzaken.
- Gebruik de broodbakker niet met natte handen.
- Gebruik in de broodvorm geen metalen voorwerpen.
- Gebruik alleen de onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Sluit de broodbakker aan op 230 Volt wisselstroom
- Gebruik de broodbakker niet meer als hij gebreken vertoont, laat het door een erkend vakman testen.
- Dek de broodbakker niet af met een handdoek of ander voorwerp.
- Doe nooit meer dan de aangegeven hoeveelheid in de broodbakker, omdat het deeg anders over de broodvorm heenloopt met alle gevolgen van dien.
- In elk recept staat verse gist en gedroogde gist vermeld, waar u een keuze in dient te maken.
- Let op dat het gist niet in contact met het zout of vloeistof komt.

10 BELANGRIJKE STAPPEN OM SUCCESVOL BROOD TE BAKKEN
1. Plaats de bakvorm met kneedhaak in de machine.
2. Doe de ingrediënten volgens onderstaande volgorde in de bakvorm:
   - Bloem/ meel
   - Water/ melk
   - Boter/margarine
   - Suiker
   - Zout
   - Gist
3. Sluit deksel en steek de stekker in het stopcontact, nu verschijnt er 0:00 op het display
4. Druk op de selectietoets en stel de bruining van de korst in.
5. Mocht u gebruik willen maken van de timer - functie, dan kunt u deze nu instellen.
6. Druk op de starttoets.
7. Na het 1e signaal kunnen er ingrediënten worden toegevoegd.
8. Het tweede piepsignaal geeft aan dat het bakproces is beëindigd.
9. Haal het bakblik in de broodbakker en haal het brood na 1 minuut uit de bakvorm en laat het afkoelen op een rooster, PAS OP de bakvorm en het brood zijn heet, maak gebruik van ovenhandschoenen.
10. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.



H:HH
De melding H:HH verschijnt op het display wanneer de temperatuur in de broodbakker nog te hoog is voor het nieuwe programma. Ook hoort u dan een piepsignaal.

Het vers gebakken brood snijdt u het makkelijkst met een elektrisch mes van Princess type 2952.

BROOD RECEPTEN :

WITBROOD

Programma: Basic

Recept voor:	**600 gram**	**800/900 gram**
Witte bloem	350 gram	500 gram
Water	210ml	300 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Suiker	5 gram	10 gram
Zout	5 gram	10 gram
Verse gist of	10 gram	15 gram
gedroogde gist	4 gram	6 gram

MELKBROOD

Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Witte bloem	350 gram	500 gram
Melk	210ml	300 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Suiker	5 gram	10 gram
Zout	5 gram	10 gram
Verse gist of	10 gram	15 gram
gedroogde gist	4 gram	6 gram

WITROOM BROOD

Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Witte bloem	350 gram	500 gram
Melk	210ml	300 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Basterdsuiker	5 gram	10 gram
Zout	5 gram	10 gram
Verse gist of	10 gram	15 gram
gedroogde gist	4 gram	6 gram

TARWEBROOD

Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Volkoren meel	200 gram	300 gram
Witte bloem	150 gram	200 gram
Water	230 ml	20 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Suiker	5 gram	10 gram
Zout	5 gram	10 gram
Verse gist of	10 gram	15 gram
gedroogde gist	4 gram	6 gram

VOLKORENBROOD
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Volkoren meel	350 gram	500 gram
Water	225 ml	325 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Suiker	5 gram	10 gram
Zout	5 gram	10 gram
Verse gist of	10 gram	15 gram
gedroogde gist	4 gram	6 gram

EIERBROOD
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Witte bloem	350 gram	500 gram
Water	200 ml	275 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Suiker	5 gram	10 gram
Zout	5 gram	10 gram
Verse gist of	10 gram	15 gram
gedroogde gist	4 gram	6 gram
Eierdooier	1 stuks	2 stuks

PRINCESS BROOD
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Witte bloem	350 gram	500 gram
Water	210 ml	300 ml
Margarine	5 gram 1	0 gram
Suiker	5 gram 1	0 gram
Zout	5 gram	10 gram
Verse gist of	10 gram	15 gram
gedroogde gist	4 gram	6 gram
Venkel	? theelepel	1 theelepel
Anijs	? theelepel 1	theelepel
(beleggen met kaas, ham of jam)		

JAGERSBROOD
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Jagersbloem	350 gram	500 gram
Water	225 ml	325 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Suiker	5 gram	10 gram
Zout 5	gram	10 gram
Verse gist of	10 gram	15 gram
gedroogde gist	4 gram	6 gram

ZEMELENBROOD
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Volkorenmeel	300 gram	450 gram
Tarwezemelen	30 gram	50 gram
Water	250 ml	375 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Suiker	5 gram	10 gram
Zout	gram	10 gram
Verse gist of	15 gram	20 gram
gedroogde gist	5 gram	8 gram

ZAADJESBROOD
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Volroggemeel	150 gram	225 gram
Witte bloem	150 gram	225 gram
Water	225 ml	325 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Suiker	5 gram	10 gram
Zout	5 gram	10 gram
Verse gist of 1	0 gram	5 gram
gedroogde gist	4 gram	6 gram
Azijn ?	eetlepe	1 eetlepel
Lijnzaad	50 gram	60 gram
Komijn ?	theelepel	1 theelepel

ROZIJNENBROOD
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Witte bloem	320 gram	450 gram
Water	190 ml	270 ml
Roomboter	15 gram	20 gram
Suiker	5 gram	10 gram
Zout	5 gram	10 gram
Verse gist of	20 gram	25 gram
gedroogde gist	6 gram	10 gram
Vulling:		
Rozijnen	200 gram	250 gram
Krenten	100 gram	100 gram

Mueslibrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Volkorenmeel	200 gram	250 gram
Witte bloem	120 gram	200 gram
Water	215 ml	300 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Suiker	5 gram	10 gram
Zout	5 gram	10 gram
Verse gist of	20 gram	25 gram
gedroogde gist	5 gram 1	0 gram
Vulling:		
Rozijnen	100 gram	200 gram
Muesli	100 gram	150 gram

Favoriet recept van onze eigen bakker
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Witte bloem	320 gram	450 gram
Water of Melk	215 ml	300 ml
Roomboter	15 gram	20 gram
Suiker	5 gram	10 gram
Zout	5 gram	10 gram
Verse gist of	20 gram	25 gram
gedroogde gist	5 gram	10 gram
Eierdooier	1 stuks	2 stuks
Kaneel	10 gram	10 gram
Vulling:		
Geraspte Appel	150 gram	250 gram

Spekbrood
Programma: Basic

Recept voor:	600 gram	800/900 gram
Volkorenmeel	200 gram	300 gram
Witte bloem	150 gram	200 gram
Water	210 ml	300 ml
Margarine	15 gram	20 gram
Suiker	5 gram	10 gram
Zout	5 gram	10 gram
Verse gist of	10 gram	15 gram
gedroogde gist	4 gram	6 gram
Vulling:		
Gekookte spek	75 gram	100 gram
Sjalot	?	1

Read these instructions carefully before using the breadmaker.
Check whether the mains voltage corresponds with that of the appliance.

CONTROL PANEL

Use the start/stop button to switch the breadmaker on and off.
To switch on: Press the start-stop button 3 to 5 seconds.
To switch off: Press the start-stop button 3 to 5 seconds.

Important: If you press ‘stop’ during the Program, the Program will not resume.

Menu select	Program	Length of time
1	Basic	3:00
2	Quick	2:20
3	French	3:50
4	Rapid	1:40
5	Whole Wheat	3:40
6	Cake	2:50
7	Dough	1:30
8	Bake	1:00

“COLOUR”

With the exception of program 7, every program offers three separate settings for browning the crust. You can make your choice by pressing the “colour” button.

- Medium
- Dark
- Light

DELAY TIMER

You can switch on the program with the delay timer so that you can have the breadmaker start in the middle of the night, for example.
Example:
It is 8:00 and you want to have fresh bread the next morning at 7:00 o’clock.
Put all the ingredients in the loaf pan; make sure that the yeast does not come in contact with the liquid. Choose the desired program with the button and the desired browning with the “colour” button. In this example we use menu 1. This takes three hours, which means that the program must start at 04:00. The time between preparation and starting time is 8 hours. You must therefore set the delay timer for 08:00.

YOU CAN CHOOSE FROM THE FOLLOWING PROGRAMS:

**** Basic***

For the preparation of white and assorted breads. This program is used most often. The breadmaker kneads the dough 3 times. After the second kneading, you will hear a beep. After this beep you can add the ingredients. The entire program takes three hours.



**** Quick***

For the preparation of white and assorted breads. The breadmaker kneads the dough 2 times and beeps before the second kneading begins. Now you can add the ingredients. The rising time of the dough is shortened and baking will take less time, so the bread will be smaller. The program takes 2 hours and 20 minutes.

**** French***
For the preparation of French white bread. The dough is kneaded 2 times. Both the rising time and the baking time are longer, resulting in a thicker crust. The program takes 3 hours and 50 minutes.

**** Rapid***
For the preparation of cake. The breadmaker stirs once and then bakes the dough. The program takes 1 hour and 50 minutes.

**** Whole Wheat***
For the preparation of whole wheat bread with sourdough (leaven). The breadmaker kneads 2 times, the dough rises and is baked longer. We recommend setting the colour on "dark" for a crispy crust. The program takes 3 hours and 40 minutes.

**** Cake***
For the preparation of delicious sourdough (leaven) pastry. The breadmaker kneads 2 times. The program takes 2 hours and 50 minutes.

**** Dough***
With this setting the breadmaker can knead dough for rolls or pizzas, or any other recipe that requires dough. The program takes 1 hour and 30 minutes.

**** Bake***
This program is for baking only. The program takes 1 hour and 30 minutes.

Basic	Quick	French	Rapid	Whole	Wheat	Cake	Dough	Bake
1st kneading	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	10 min	20 min	
1st rising	20 min	5 min	40 min		25 min	5 min		
2nd kneading	15 min	15 min	22 min		20 min	20 min		
2nd rising	20 min		20 min		30 min	30 min	20 min	
Forming	30sec		30 sec		30 sec	30 sec	30 sec	
Last rising	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	55 min	50 min	
Baking	60 min	55 min	65 min	55 min	55 min	50 min		60 min
Total	3:00	2:20	3:50	1:50	3:340	2:50	1:30	1:00
1st beep	40 min	25 min	75 min		50 min			
Keep warm phase	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min

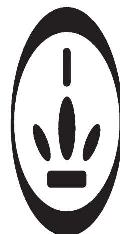
COMMENTS REGARDING THE RECIPES

- In order to obtain the best results every time, you must maintain the proportions of the ingredients.
- Use the enclosed measuring cup and measuring spoon, or use a scale.
- The measuring cup is 250 ml.
- The large measuring spoon is 15 ml, which equals one tablespoon.
- The small measuring spoon is 5 ml, which equals one teaspoon.
- Make sure that the water is not too cold; the best temperature is about 28º C (± 83°F).

POSSIBLE PROBLEMS WHEN BAKING BREAD

The bread does not rise…
- Old yeast
- Too little water
- Too little salt
- Incorrect amounts
- Ingredients not at room temperature
- Put the yeast under the flour so that it will not come in contact with salt, sugar or water.

The bread rises too high...



- Use less yeast
- Less water
- Too little salt

The bread looks like a "crater"…
- Used too much water
- Use 2 tablespoons more flour
- The bread remained in the baking pan too long.

The bread is too heavy…
- Use 2 tablespoons more water
- There are holes in the bread…
- Use 2 tablespoons less water
- Use less yeast
- Use more salt

CLEANING AND MAINTENANCE
- Always clean the breadmaker before first use with a mild cleaner; also clean the kneading hook.
- Allow the appliance to cool first before cleaning it and putting it away. After 1/2 hour the breadmaker has cooled off enough for you to use it again for baking or preparing dough.
- Before cleaning, always remove the plug from the outlet and allow the appliance to cool off.
- Never use aggressive cleaners, such as chemical cleaners, oven cleaners, and so on.
- Remove all ingredients and crumbs from the lid, housing and the pan with a damp cloth.
- Never immerse the breadmaker in water, and never fill the appliance with water. You can easily remove the lid by placing it at an angle of 45º and pulling it loose.
- Clean the housing on the inside and outside with a damp cloth. Always clean and dry the appliance carefully after each use.
- The kneading hook and shaft must be cleaned immediately after every use.
- If the kneading hook remains in the pan after use, it can be difficult to remove it later. But if that is the case, fill the pan with warm water, wait 30 minutes, and remove the kneading hook so you can clean it. The pan and the kneading hook both have a non-stick coating. You should therefore never use metal kitchen utensils that could scratch or damage the surface.
- It is normal for the colour of the non-stick coating to change after the first few uses. This does not affect the functioning of the appliance.
- Before putting away the breadmaker, make absolutely sure that it is totally cooled off, clean and dry. Always store the appliance with the lid closed.

PRINCESS TIPS:
- Use the breadmaker only for the purpose described in the instructions for use.
- Improper use can be dangerous.
- Monitor the breadmaker when used near children.
- Never allow children to use the breadmaker without supervision.
- Never immerse the breadmaker, the lead or plug in water or in any other liquids.
- Do not use the breadmaker outdoors.
- Do not place the breadmaker on a damp cloth.
- Place the breadmaker on a flat surface.
- Do not place it on or near an oven, gas cooker or anything of that nature.
- Make sure that the lead does not hang over the edge of the counter or table; someone could trip over it or catch something on it.
- Always insert the plug in a grounded outlet.
- Make sure that the lid does not touch hot objects.
- Never open the breadmaker when in use.
- Do not use the breadmaker near flammable substances.
- If you use an extension lead, make sure that it meets the same requirements as your breadmaker.
- Always remove the plug from the outlet when you are not using the appliance or when you clean it.



- Be careful when the breadmaker is hot, because it can cause serious burns.
- Do not use the breadmaker with wet hands.
- Do not use any metal objects in the bread pan.
- Only use parts that are recommended by the manufacturer.
- Connect the breadmaker to a 230 Volt alternating current.
- We recommend that you stop using the breadmaker if it shows any defects or if the lead is damaged. Have it repaired or replaced by our service department.
- Do not cover the breadmaker with a towel or other object.
- Never place more than the recommended amount of ingredients in the breadmaker because the dough will run over the bread pan, with all the consequences.
- Each recipe lists fresh yeast and dry yeast; you can choose one or the other.
- Make sure that the yeast does not come in contact with the salt or liquid.

10 IMPORTANT STEPS FOR BAKING SUCCESS

1. Place the baking pan with the kneading hook in the machine.
2. Place the ingredients in the baking pan in the following order:
   - Flour/meal
   - Water/ milk
   - Butter/margarine
   - Sugar
   - Salt

   Yeast
3. Close the lid and put the plug in the outlet. Now 0:00 will appear on the display.
4. Press the selector and choose the desired colour of the crust.
5. If you wish to use the timer function, you can set it now.
6. Press the start button.
7. After the 1st beep the ingredients can be added.
8. The second beep indicates that the baking process is finished.
9. Remove the baking pan from the breadmaker and after one minute remove the bread from the pan and allow to cool on a rack. BE CAREFUL! The bread pan and the bread are hot. Use oven gloves.
10. Switch off the appliance and remove the plug from the outlet.

H:HH

H:HH appears on the display when the temperature in the breadmaker is still too high for the new program. You will also hear a beep.

The easiest way to slice freshly baked bread is with an electric knife from Princess.

BREAD RECIPES:

U.K. WIRING INSTRUCTIONS

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE = NEUTRAL, BROWN = LIVE, GREEN-YELLOW = EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN-YELLOW must be connected to the earth terminal which is marked with the letter E or ⏚ or coloured green and yellow.

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

White bread
Program: Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	350 grams	500 grams
Water	210ml	300 ml
Margarine	5 grams 1	0 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	4 grams	6 grams

Milk loaf
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	350 grams	500 grams
Milk	210ml	300 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	4 grams	6 grams

Creamy white bread
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	350 grams	500 grams
Milk	210ml	300 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Brown sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	4 grams	6 grams

Wheat bread
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Whole wheat flour	200 grams	300 grams
White flour	150 grams	200 grams
Water	30 ml	320 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	4 grams	6 grams

Whole wheat bread
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Whole wheat flour	350 grams	500 grams
Water	225 ml	325 ml
Margarine	5 grams 1	0 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	4 grams	6 grams

Egg bread
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	350 grams	500 grams
Water	200 ml	275 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	grams	6 grams
Egg yolk	1 yolk	2 yolks

Princess bread
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	350 grams	500 grams
Water	210 ml	300 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	grams	10 grams
Salt	grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	4 grams	6 grams
Fennel seed	? teaspoon	1 teaspoon
Aniseed	? teaspoon	1 teaspoon
serve with cheese, ham or jam)		

Hunters loaf
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Hunters flour	350 grams	500 grams
Water	225 ml	325 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	4 grams	6 grams

Wheat bran loaf
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Whole wheat flour	300 grams	450 grams
Wheat bran	30 grams	50 grams
Water	250 ml	375 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	15 grams	20 grams
dry yeast	5 grams	8 grams

Flaxseed bread
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Whole rye flour	150 grams	225 grams
White flour	150 grams	225 grams
Water	225 ml	325 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	4 grams	6 grams
Vinegar	? tablespoon	1 tablespoon
Flax seed	50 grams	60 grams
Cumin	? teaspoon	1 teaspoon

Raisin bread
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	320 grams	450 grams
Water	190 ml	270 ml
Butter	15 gram	20 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	20 grams	25 grams
dry yeast	6 grams	10 grams
Filling:		
Raisins	200 grams	250 grams
Currants	100 grams	100 grams

MUESLI BREAD
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Wholemeal	200 grams	250 grams
White flour	120 grams	200 grams
Water	215 ml	300 ml
Margarine	5 grams	10 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	20 grams	25 grams
dry yeast	5 grams	10 grams
Filling:		
Raisins	100 grams	200 grams
Muesli	100 grams	150 grams

OUR OWN BAKER'S FAVOURITE RECIPE
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
White flour	320 grams	450 grams
Water of Milk	215 ml	300 ml
Butter	15 grams	20 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	20 grams	25 grams
dry yeast	5 grams	10 grams
Egg yolk	1 yolk	2 yolks
Cinnamon	10 grams	10 grams
Filling:		
Grated apple	150 grams	250 grams

BACON BREAD
Program:Normal

Recipe for:	600 grams	800/900 grams
Wholemeal	200 grams	300 grams
White flour	150 grams	200 grams
Water	210 ml	300 ml
Margarine	15 grams	20 grams
Sugar	5 grams	10 grams
Salt	5 grams	10 grams
Fresh yeast or	10 grams	15 grams
dry yeast	4 grams	6 grams
Filling:		
Boiled bacon	75 grams	100 grams
Shallot	?	1

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser la machine à cuire le pain.
Assurez-vous que le voltage de votre logement corresponde à celui de l'appareil.

TABLEAU DE COMMANDES

Le bouton start/stop (marche/arrêt) permet d'allumer et d'éteindre la machine à cuire le pain.
Pour allumer : appuyez pendant 3 à 5 secondes sur la touche start/stop.
Pour éteindre : appuyez pendant 3 à 5 secondes sur la touche start/stop.

Attention: si vous appuyez sur 'stop' en cours de programme, l'appareil ne reprend pas le programme interrompu.

Sélection du menu	Programme	Durée
1	Basic	3 :00
2	Quick	2 :20
3	French	3 :50
4	Rapid	1 :40
5	Whole Wheat	3 :40
6	Cake	2 :50
7	Dough	1 :30
8	Bake	1 :00

"Coloration" ("colour")

A l'exception du programme 7, chaque programme propose 3 réglages différents en fonction du degré de coloration de la croûte. Vous pouvez faire votre choix en appuyant sur une des touches.

- Moyen
- Foncé
- Clair

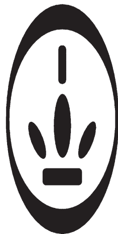
Minuteur pour cuisson différée

Le minuteur pour cuisson différée vous permet notamment de faire fonctionner l'appareil pendant la nuit.
Exemple :
Il est 20:00 heures ; vous souhaitez avoir du pain frais le lendemain matin à 7:00 heures.
Mettez tous les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la levure ne soit pas en contact avec le liquide. Choisissez le programme souhaité avec la touche menu et le degré de cuisson avec la touche "colour" (coloration). Dans cet exemple, nous utilisons le menu 1. Il dure 3 heures, cela signifie que le programme doit commencer à 04:00 heures. Il s'écoule huit heures entre le moment où les ingrédients sont mis dans la machine et le commencement de la préparation. Il faut donc mettre le minuteur de cuisson différée sur 08:00.

VOUS POUVEZ CHOISIR PARMI LES PROGRAMMES SUIVANTS

**** Basique (Basic)***

Pour préparer du pain blanc et mixte. Ce programme est le plus fréquemment utilisé.
L'appareil pétrit la pâte 3 fois. Après le deuxième pétrissage, une sonnerie se fait entendre.
Vous pouvez ajouter les ingrédients après cette sonnerie. Le programme complet dure trois heures.



**** Express (Quick)***
Pour préparer du pain blanc et mixte. L’appareil pétrit la pâte 2 fois et fait entendre une sonnerie avant le deuxième pétrissage. Vous pouvez alors ajouter les ingrédients. La pâte lève plus vite, la cuisson prend moins de temps, le pain est en conséquence moins volumineux. Le programme dure 2 heures et 20 minutes.

**** Français (French)***
Pour préparer du pain blanc à la française. La pâte est pétrie 2 fois, elle met plus de temps à lever et la cuisson est également plus longue, ce qui donne une croûte plus épaisse.
Le programme dure 3 heures et 50 minutes.

**** Rapide***
Pour préparer un cake. L’appareil mélange 1 fois puis cuit la pâte.
Le programme dure 1 heure et 50 minutes.

****Farine complète (Whole Wheat)***
Pour préparer du pain au levain à la farine de blé complète. La machine pétrit la pâte 2 fois, la pâte lève et cuit plus longtemps.
Il est conseillé de choisir le degré de cuisson “foncé” afin d’obtenir une croûte croquante.
Le programme dure 3 heures et 40 minutes.

**** Cake***
Pour préparer une délicieuse pâtisserie au levain. La machine pétrit la pâte 2 fois.
Le programme dure 2 heures et 50 minutes.

****Pâte (Dough)***
Ce menu vous permet de pétrir de la pâte pour faire notamment des petits pains ou des pizzas, ou toute autre recette pour laquelle vous avez besoin de pâte. Le programme dure 1 heure et 30 minutes.

****Cuisson (Bake)***
Ce programme vous permet uniquement de cuire une préparation. Le programme dure 1 heure et 30 minutes.

Basic	Quick	French	Rapid	Whole	Wheat	Cake	Dough	Bake
1er pétrissage	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	10 min	20 min	
1er levage	20 min	5 min	40 min		25 min	5 min		
2ème pétrissage	15 min	15 min	22 min		20 min	20 min		
2ème levage	20 min		20 min		30 min	30 min	20 min	
Mise en forme	30sec		30 sec		30 sec	30 sec	30 sec	
Dernier levage	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	55 min	50 min	
Cuisson	60 min	55 min	65 min	55 min	55 min	50 min		60 min
Total	3:00	2:20	3:50	1:50	3:40	2:50	1:30	1:00
1ère sonnerie	40 min	25 min	75 min		50 min			
Conservation au chaud	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min

REMARQUES À PROPOS DES RECETTES
Pour obtenir le meilleur résultat, vous devez respecter les proportions des différents ingrédients.

- Utilisez le verre doseur et les cuillères mesures fournis avec l’appareil ou bien une balance.
- Le verre doseur contient 250 ml.
- La grande cuillère mesure fait 15 ml et correspond à une cuillère à soupe.
- La petite cuillère mesure fait 5 ml et correspond à une cuillère à café.
- Veillez à ce que l’eau ne soit pas trop froide, la température idéale est d’environ 28º C.



PROBLÈMES ÉVENTUELS LORS DE LA CUISSON DU PAIN

Le pain ne lève pas ……

- Levure trop vieille,
- Pas assez d'eau,
- Trop de sel
- Quantités inexactes
- Les ingrédients ne sont pas à température ambiante
- Mettez la levure sous la farine de façon à ce qu'elle ne soit pas en contact avec le sel, le sucre ou l'eau.

Le pain lève trop …..

- Utilisez moins de levure
- Utilisez moins d'eau
- Pas assez de sel

Le pain redescend au centre…

- Vous avez mis trop d'eau
- Utilisez 2 cuillères de farine supplémentaires
- Le pain est resté trop longtemps dans le moule.

Le pain est trop lourd …..

- Utilisez 2 cuillères d'eau supplémentaires

Il y a des trous dans le pain ……

- Utilisez 2 cuillères d'eau en moins
- Utilisez un peu moins de levure
- Utilisez plus de sel

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant la première utilisation, nettoyez toujours la machine à cuire le pain ainsi que le couteau à pétrir avec un détergent doux.
- Laissez d'abord l'appareil refroidir avant de le nettoyer et de le ranger. Au bout d'une demi-heure, l'appareil a suffisamment refroidi pour pouvoir être à nouveau utilisé pour cuire du pain ou préparer de la pâte.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- N'utilisez jamais de détergents abrasifs tels que nettoyants chimiques, nettoyants pour four, etc.
- Enlevez tous les restes d'ingrédients et les miettes qui se trouvent sur le couvercle, le corps de l'appareil et le moule avec un chiffon humide.
- N'immergez jamais la machine à cuire le pain dans l'eau et ne la remplissez jamais d'eau. Vous pouvez enlever facilement le couvercle en l'ouvrant à 45º puis en tirant dessus pour le détacher.
- Nettoyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Nettoyez soigneusement et séchez bien l'appareil après chaque usage.
- Le couteau à pétrir et le moule doivent être nettoyés immédiatement après chaque usage.
- Si le couteau à pétrir reste dans le moule après usage, il sera difficile de l'enlever par la suite. Si c'est le cas, remplissez le moule avec de l'eau chaude et laissez tremper pendant 30 minutes avant d'enlever le couteau à pétrir pour le nettoyer. Le moule et le couteau à pétrir sont revêtus d'une couche antiadhésive, n'utilisez par conséquent jamais des ustensiles de cuisine en métal qui pourraient rayer leur surface.
- Il est normal que la couleur de la couche antiadhésive s'altère après plusieurs cuissons. Cela ne modifie aucunement les performances de l'appareil.
- Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il soit complètement refroidi, nettoyé et séché. Rangez toujours l'appareil le couvercle fermé.

CONSEILS DE PRINCESS :

- Utilisez uniquement la machine à cuire le pain pour les usages prévus par le mode d'emploi.
- Un usage incorrect de l'appareil peut être dangereux.
- Surveillez l'appareil quand il est utilisé en présence d'enfants.



- Ne laissez pas des enfants se servir de l'appareil sans surveillance.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon et la prise électrique dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne placez pas l'appareil sur un linge humide.
- Placez l'appareil sur une surface égale et plane.
- Ne le placez pas sur ou à proximité d'un four ou d'une cuisinière ou de tout autre appareil similaire.
- Assurez-vous que le cordon ne pende pas du plan de travail ou de la table, au risque de trébucher dessus.
- Branchez toujours l'appareil dans une prise de terre.
- Veillez à ce que le cordon ne soit pas posé sur ou contre des objets brûlants.
- N'ouvrez jamais l'appareil en cours de cuisson
- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières inflammables.
- Si vous utilisez une rallonge, assurez-vous qu'elle corresponde aux normes de votre appareil.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant quand il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer.
- Faites attention aux risques de brûlures quand l'appareil est chaud.
- N'utilisez pas l'appareil quand vous avez les mains humides.
- N'introduisez pas d'objets en métal dans le moule.
- Utilisez uniquement les ustensiles conseillés par le fabricant.
- Branchez l'appareil sur un courant électrique de 230 volts.
- Nous vous conseillons de ne plus utiliser l'appareil s'il fonctionne mal ou si le cordon est endommagé. Faites-le réparer ou remplacer par notre service après-vente.
- Ne recouvrez pas l'appareil d'un torchon ou de tout autre objet.
- Ne dépassez jamais les quantités indiquées dans l'appareil, la pâte risquant alors de déborder hors du moule et d'endommager l'appareil.
- Dans chaque recette figurent de la levure fraîche et de la levure déshydratée ; à vous de choisir le type de levure que vous voulez utiliser.
- Veillez à ce que la levure ne soit pas en contact avec le sel ou avec le liquide utilisé.

CUISSON DU PAIN RÉUSSIE EN DIX ÉTAPES

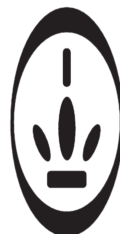
1. Placez le moule muni du couteau à pétrir dans la machine
2. Mettez les ingrédients dans le moule dans l'ordre suivant
   • Farine
   • Eau/lait
   • Beurre/margarine
   • Sucre
   • Sel
   • Levure
3. Fermez le couvercle et branchez l'appareil dans la prise, le cadran affiche 0:00.
4. Appuyez sur la touche de sélection et choisissez la coloration de la croûte souhaitée.
5. Si vous désirez utiliser la fonction minuteur, la régler à ce stade.
6. Appuyez sur la touche 'start'.
7. Après la 1ère sonnerie, ajoutez les ingrédients.
8. La deuxième sonnerie indique que la cuisson est terminée.
9. Sortez le moule de cuisson de l'appareil puis démoulez le pain au bout d'une minute et laissez-le refroidir sur une grille, ATTENTION le moule et le pain sont brûlants, utilisez des gants de cuisine.
10. Eteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.

H:HH

Le cadran affiche H:HH quand la température de l'appareil est encore trop élevée pour commencer un nouveau programme. Une sonnerie se fait alors également entendre.

Le pain frais se coupe plus facilement à l'aide d'un couteau électrique Princess.

RECETTES DE PAIN :



Pain blanc
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	350 gramme	500 grammes
Eau	210ml	300 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes

Pain au lait
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	350 grammes	500 grammes
Lait	210ml	300 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes

Pain au lait sucré
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	350 grammes	500 grammes
Lait	210ml	300 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes

Pain au blé complet
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine complète	200 grammes	300 grammes
Farine ordinaire	150 grammes	200 grammes
Eau	230 ml	320 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes

Pain complet
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine complète	350 grammes	500 grammes
Eau	225 ml	325 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes

Pain brioché
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	350 grammes	500 grammes
Eau	200 ml	275 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes
Jaune d'œuf	1	2

Pain Princess
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	350 grammes	500 grammes
Eau	210 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes
Fenouil	? cuillère à café	1 cuillère à café
Anis	? cuillère à café 1	cuillère à café
(tartiner avec du fromage, du jambon ou de la confiture)		

Pain « chasseur »
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine « chasseur »	350 grammes	500 grammes
Eau	225 ml	325 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes

PAIN AU SON
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 gra mmes
Farine complète	300 grammes	450 grammes
Son de blé	30 grammes	50 grammes
Eau	250 ml	375 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	15 grammes	20 grammes
levure déshydratée	5 grammes	8 grammes

PAIN DE SEIGLE AU CUMIN
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine de seigle complète	150 grammes	225 grammes
Farine ordinaire	150 grammes	225 grammes
Eau	225	ml 325 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes
Vinaigre	? cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Graines de lin	50 grammes	60 grammes
Cumin	? cuillère à café	1 cuillère à café

PAIN AUX RAISINS
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	320 grammes	450 grammes
Eau	190 ml	270 ml
Beurre	15 grammes	20 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	20 grammes	25 grammes
levure déshydratée	6 grammes	10 grammes
Garniture :		
Raisins secs	200 grammes	250 grammes
Raisins de Corinthe	100 grammes	100 grammes

Pain au muesli
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine complète	200 grammes	250 grammes
Farine ordinaire	120 grammes	200 grammes
Eau	215 ml	300 ml
Margarine	5 grammes	10 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	20 grammes	25 grammes
levure déshydratée	5 grammes	10 grammes
Garniture :		
Raisins secs	100 grammes	200 grammes
Muesli	100 grammes	150 grammes

La recette préférée de notre boulanger
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine ordinaire	320 grammes	450 grammes
Eau ou lait	215 ml	300 ml
Beurre	15 grammes	20 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	20 grammes	25 grammes
levure déshydratée	5 grammes	10 grammes
Jaune d’œuf	1	2
Cannelle	10 grammes	10 grammes
Garniture :		
Pomme râpée	150 grammes	250 grammes

Pain au lard
Programme : Normal

Recette pour :	600 grammes	800/900 grammes
Farine complète	200 grammes	300 grammes
Farine ordinaire	150 grammes	200 grammes
Eau	210 ml	300 ml
Margarine	15 grammes	20 grammes
Sucre	5 grammes	10 grammes
Sel	5 grammes	10 grammes
Levure fraîche ou	10 grammes	15 grammes
levure déshydratée	4 grammes	6 grammes
Garniture :		
Lard cuit	75 grammes	100 grammes
Echalote	?	1

Lesen Sie vor Benutzung des Gerätes diese Gebrauchsanleitung gründlich durch.
Prüfen Sie, ob die Netzspannung Ihrer Wohnung der des Geräts entspricht.

TASTATUR
Mit der Start/Stop-Taste können Sie die Brotbackmaschine an- und ausschalten.
Anschalten: Drücken Sie 3 bis 5 Sekunden auf die Start/Stop-Taste.
Ausschalten: Drücken Sie 3 bis 5 Sekunden auf die Start/Stop-Taste.

Achtung: Wenn Sie während des Programms auf Stop drücken, wird das Programm abgebrochen.

Menüauswahl	Programm	Dauer
1	Basic	3:00
2	Quick	2:20
3	French	3:50
4	Rapid	1:40
5	Whole Wheat	3:40
6	Cake	2:50
7	Dough	1:30
8	Bake	1:00

"COLOUR"
Außer dem 3. Programm bietet jedes Programm 3 verschiedene Einstellungen für den Bräunungsgrad der Kruste. Sie können eine Wahl treffen, indem Sie die Taste eindrücken.
- mittel
- dunkel
- hell

DELAY –TIMER
Mit dem Delay-Timer können Sie das Programm einschalten. Sie können den Backvorgang zum Beispiel nachts beginnen lassen.
Beispiel:
Es ist 20:00 Uhr und Sie möchten am nächsten Morgen um 07:00 Uhr frisches Brot.
Geben Sie alle Zutaten in die Backform und achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt.
Wählen Sie mit der Menü-Taste das gewünschte Programm und mit der „colour"-Taste die gewünschte Bräunung. Für dieses Beispiel benutzen wir Menü 1. Das Menü dauert 3 Stunden, so dass das Programm um 04:00 Uhr beginnen muss. Die Zeit zwischen dem Bereitstellen und dem Starten beträgt acht Stunden. Sie müssen den Delay-Timer auf 08:00 einstellen.

SIE KÖNNEN AUS DEN FOLGENDEN PROGRAMMEN WÄHLEN:

**** Basic***
Für die Zubereitung von Weiß- und Mischbrot. Dieses Programm wird am häufigsten verwendet. Die Brotbackmaschine knetet das Brot 3 Mal. Nach dem 2. Knetvorgang ertönt ein Signal. Nach diesem Signal können Sie die Zutaten zugeben. Das vollständige Programm dauert 3 Stunden.



**** Quick***
Für die Zubereitung von Weiß- und Mischbrot. Die Brotbackmaschine knetet das Brot 2 Mal. Vor dem 2. Knetvorgang ertönt ein Signal. Jetzt können Sie die Zutaten dazu geben. Das Aufgehen des Teiges wird verkürzt, das Backen geht schneller, wodurch das Brot klei-

ner wird. Das Programm dauert 2 Stunden und 20 Minuten.

**** French***
Für die Zubereitung von Baguette. Der Teig wird 2 Mal geknetet, das Aufgehen des Teiges wird verlängert, genauso wie die Backzeit. Dadurch entsteht eine dickere Kruste.
Das Programm dauert 3 Stunden und 50 Minuten.

**** Rapid***
Für die Zubereitung von Kuchen. Die Brotbackmaschine rührt 1 Mal und bäckt danach den Teig.
Das Programm dauert 1 Stunden und 50 Minuten.

**** Whole Wheat***
Für die Zubereitung von Vollkornbrot mit Sauerteig. Die Brotbackmaschine knetet 2 Mal, der Teig geht langsamer auf und bäckt länger.
Empfohlen wird, die Farbe „dunkel“ einzustellen, so dass die Kruste knusprig wird.
Das Programm dauert 3 Stunden und 40 Minuten.

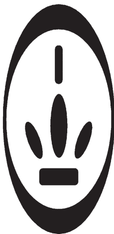
**** Cake***
Für die Zubereitung von herrlichen Sauerteigpasteten. Die Brotbackmaschine knetet den Teig 2 Mal.
Das Programm dauert 2 Stunden und 50 Minuten.

**** Dough***
Mit diesem Programm können Sie Teig kneten für beispielsweise Brötchen oder Pizzas oder alle anderen Rezepte, für die ein Teig benötigt wird.
Das Programm dauert 1 Stunden und 30 Minuten.

**** Bake***
Mit diesem Programm können Sie ausschließlich etwas fertig backen.
Das Programm dauert 1 Stunden und 30 Minuten.

Basic	Quick	French	Rapid	Whole	Wheat	Cake	Dough	Bake
1. Knetvorgang	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	10 min	20 min	
1. Aufgehvorgang	20 min	5 min	40 min		25 min	5 min		
2. Knetvorgang	15 min	15 min	22 min			20 min	20 min	
2. Aufgehvorgang	20 min		20 min		30 min	30 min	20 min	
Formung	30 sek		30 sek		30 sek	30 sek	30 sek	
Letzter Aufgehvorgang	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	55 min	50 min	
Backen	60 min	55 min	65 min	55 min	55 min	50 min		60 min
Gesamt	3:00	2:20	3:50	1:50	3:40	2:50	1:30	1:00
1. Signal	40 min	25 min	75 min		50 min			
Warmhaltephase	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN
Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, müssen die Mengenangaben der Zutaten eingehalten werden. Benutzen Sie dafür die mitgelieferten Messbecher und Messlöffel oder eine Wage.
- Der Messbecher ist 250 ml groß
- Der große Messlöffel ist 15 ml groß und entspricht der Größe eines Esslöffels.
- Der kleine Messlöffel ist 5 ml groß und entspricht der Größe eines Teelöffels.
- Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht zu kalt ist. Die beste Temperatur ist 28° C.



MÖGLICHE PROBLEME BEIM BROTBACKEN

Das Brot geht nicht auf ……
- zu alte Hefe
- zu wenig Wasser
- zu viel Salz
- verkehrte Mengen
- Zutaten haben keine Zimmertemperatur
- die Hefe unter das Mehl mischen, so dass sie nicht mit dem Salz, Zucker oder Wasser in Berührung kommt

Das Brot geht viel zu viel auf ……
- weniger Hefe verwenden
- weniger Wasser verwenden
- zu wenig Salz

Das Brot sieht aus wie ein „Krater“ ……
- zu viel Wasser verwendet
- 2 extra Esslöffel Mehl verwenden
- das Brot war zu lange in der Backform

Das Brot ist zu schwer ……
- 2 extra Esslöffel Wasser verwenden

Im Brot sind Löcher ……
- 2 Esslöffel Wasser weniger verwenden
- etwas weniger Hefe verwenden
- mehr Salz verwenden

REINIGUNG UND WARTUNG
- Die Brotbackmaschine und den Knethacken vor der ersten Anwendung mit einem schonenden Reinigungsmittel säubern.
- Lassen Sie das Gerät gut abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen. Nach einer halben Stunde ist das Gerät soweit abgekühlt, dass Sie es wieder zum Backen oder zur Teigzubereitung benutzen können.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Benutzen Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie chemische Reinigungsmittel, Offenreiniger usw.
- Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel vom Deckel, dem Gehäuse und dem Topf mit einem feuchten Tuch.
- Die Brotbackmaschine nie in Wasser tauchen oder mit Wasser füllen. Der Deckel lässt sich einfach entfernen, wenn Sie ihn in einen Winkel von 45° stellen und dann abnehmen.
- Reinigen Sie das Gehäuse an der Innen- und Außenseite mit einem feuchtem Tuch. Reinigen und trocknen Sie das Gerät nach jeder Benutzung sorgfältig.
- Der Knethacken und der Schacht muss sofort nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Wenn der Knethacken nach der Benutzung im Topf bleibt, kann er später nur mühsam entfernt werden. In diesem Fall müssen Sie den Topf mit warmen Wasser füllen und 30 Minuten lang stehen lassen. Dann können Sie den Knethacken entfernen und reinigen. Der Topf und der Knethacken sind mit einer Antihaftbeschichtung ausgestattet. Benutzen Sie deshalb niemals Küchengeräte aus Metall, da diese die Oberfläche zerkratzen können.
- Es ist normal, dass sich die Farbe der Antihaftbeschichtung nach einigen Backvorgängen verändert. Das hat jedoch keinen Einfluss auf die Qualität und Funktion der Beschichtung.
- Kontrollieren Sie vor dem Wegräumen des Gerätes, ob es vollständig abgekühlt, gereinigt und trocken ist. Das Gerät immer mit geschlossenem Deckel aufbewahren.

PRINCESS TIPPS:
- Verwenden Sie die Brotbackmaschine ausschließlich für die in der Gebrauchsanleitung beschriebenen Zwecke.



- Zweckwidrige Gebrauch kann gefährlich sein.
- Seien Sie vorsichtig, wenn die Brotbackmaschine in der Nähe von Kindern benutzt wird.
- Lassen Sie Kinder die Brotbackmaschine niemals unbeaufsichtigt benutzen.
- Die Brotbackmaschine, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Brotbackmaschine nicht außer Haus benutzen.
- Die Brotbackmaschine nicht auf ein feuchtes Tuch stellen.
- Die Brotbackmaschine auf eine gerade Unterfläche stellen.
- Das Gerät nicht in die Nähe von Öfen, Gasherden oder anderen Wärmequellen stellen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, so dass jemand darüber fallen kann.
- Den Netzstecker immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht auf oder an einen heißen Gegenstand kommt.
- Öffnen Sie die Brotbackmaschine niemals während des Backvorgangs.
- Die Brotbackmaschine nicht in der Nähe leicht entzündlicher Stoffe benutzen.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, darauf achten, dass es den gleichen Anforderungen gerecht wird, wie die Brotbackmaschine.
- Immer den Netzstecker ziehen, wenn Sie das Gerät reinigen oder nicht benutzen.
- Seien Sie vorsichtig mit einer heißen Brotbackmaschine, da bei Berührungen Brandwunden entstehen können.
- Die Brotbackmaschine nicht mit nassen Händen benutzen.
- In der Brotform keine Gegenstände aus Metall benutzen.
- Ausschließlich vom Fabrikanten empfohlenes Zubehör benutzen.
- Die Brotbackmaschine an 230 Volt Wechselstrom anschließen.
- Die Brotbackmaschine bei auftretenden Mängel oder einem beschädigten Kabel nicht mehr benutzen und von unserem Kundendienst reparieren oder umwechseln lassen.
- Die Brotbackmaschine nicht mit einem Handtuch oder einem anderen Gegenstand zudecken.
- Niemals mehr als die angegebenen Mengen in die Brotbackmaschine geben, da der Brotteig sonst über die Brotform läuft.
- Bei jedem Rezept können Sie wählen aus frischer und getrockneter Hefe.
- Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit dem Salz oder der Flüssigkeit in Berührung kommt.

10 WICHTIGE SCHRITTE FÜR ERFOLGREICHES BROTBACKEN

1. Legen Sie die Backform mit den Knethacken in die Maschine.
2. Geben Sie die Zutaten in nachfolgend angegebener Reihenfolge in die Backform.
   • Mehl
   • Wasser / Milch
   • Butter / Margarine
   • Zucker
   • Salz
   • Hefe
3. Schließen Sie den Deckel und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Jetzt erscheint 0:00 auf der Anzeige.
4. Drücken Sie auf die Auswahltaste und stellen Sie die Bräunung der Kruste ein.
5. Wenn Sie die Timer-Funktion benutzen wollen, können Sie diese jetzt einstellen.
6. Drücken Sie auf die Start-Taste.
7. Nach dem 1. Signal können Zutaten zugefügt werden.
8. Das 2. Signal meldet, dass der Backvorgang abgeschlossen ist.
9. Das Backblech aus der Brotbackmaschine und das Brot nach 1 Minute aus der Backform holen. Auf einem Gitter abkühlen lassen. ACHTUNG! Die Backform und das Brot sind heiß. Benutzen Sie Ofenhandschuhe.
10. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.

H:HH

Die Meldung H:HH erscheint auf der Anzeige, wenn die Temperatur in der Brotbackmaschine noch zu hoch ist, um ein neues Programm starten zu können. Es ertönt ein Signal.

Frisch gebackenes Brot lässt sich am besten mit einem elektronischen Messer von Princess schneiden.



BROTREZEPTE:

Weißbrot
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Weißmehl	350 g	500 g
Wasser	210 ml	300 ml
Margarine	5 g	10 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	10 g	15 g
getrocknete Hefe	4 g	6 g

Milchbrot
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Weißmehl	350 g	500 g
Milch	210 ml	300 ml
Margarine	5 g	10 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	10 g	15 g
getrocknete Hefe	4 g	6 g

Zuckerbrot
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Weißmehl	350 g	500 g
Milch	210 ml	300 ml
Margarine	5 g	10 g
Farinzucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	10 g	15 g
getrocknete Hefe	4 g	6 g

Weizenbrot
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Vollkornmehl	200 g	300 g
Weißmehl	150 g	200 g
Wasser	230 ml	320 ml
Margarine	5 g	10 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	10 g	15 g
getrocknete Hefe	4 g	6 g

Vollkornbrot
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Vollkornmehl	350 g	500 g
Wasser	225 ml	325 ml
Margarine	5 g	10 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	10 g	15 g
getrocknete Hefe	4 g	6 g

Eierbrot
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Weißmehl	350 g	500 g
Wasser	200 ml	275 ml
Margarine	5 g	10 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	10 g	15 g
getrocknete Hefe	4 g	6 g
Eigelb	1 St.	2 St.

Princess Brot
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Weißmehl	350 g	500 g
Wasser	210 ml	300 ml
Margarine	5 g	10 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	10 g	15 g
getrocknete Hefe	4 g	6 g
Fenchel	? Teelöffel	1 Teelöffel
Anis	? Teelöffel	1 Teelöffel
(mit Käse, Schinken oder Marmelade servieren)		

Jägerbrot
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Jägermehl	350 g	500 g
Wasser	225 m	325 ml
Margarine	5 g	10 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	10 g	15 g
etrocknete Hefe	4 g	6 g

SEMMELBROT
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Vollkornmehl	300 g	450 g
Semmelmehl	30 g	50 g
Wasser	250 ml	375 ml
Margarine	5 g	10 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	15 g	20 g
getrocknete Hefe	5 g	8 g

LEINSAMENBROT
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Roggenmehl	150 g	225 g
Weißmehl	150 g	225 g
Wasser	225 ml	325 ml
Margarine	5 g	10 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	10 g	15 g
getrocknete Hefe	4 g	6 g
Essig	? Esslöffel	1 Esslöffel
Leinsamen	50 g	60 g
Kümmel	? Teelöffel	1 Teelöffel

ROSINENBROT
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Weißmehl	320 g	450 g
Wasser	190 ml	270 ml
Butter	15 g	20 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	20 g	25 g
getrocknete Hefe	6 g	10 g
Füllung:		
Rosinen	200 g	250 g
Korinthen	100 g	100 g

Müslibrot
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Vollkornmehl	200 g	250 g
Weißmehl	120 g	200 g
Wasser	215 ml	300 ml
Margarine	5 g	10 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	20 g	25 g
getrocknete Hefe	5 g	10 g
Füllung:		
Rosinen	100 g	200 g
Müsli	100 g	150 g

Lieblingsrezept unseres eigenen Bäcker
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Weißmehl	320 g	450 g
Wasser oder Milch	215 ml	300 ml
Butter	15 g	20 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	20 g	25 g
getrocknete Hefe	5 g	10 g
Eigelb	1 St.	2
St. Zimt	10 g	10 g
Füllung:		
geraspelter Apfel	150 g	250 g

Speckbrot
Programm: Normal

Rezept für:	600 g	800/900 g
Vollkornmehl	200 g	300 g
Weißmehl	150 g	200 g
Wasser	210 ml	300 ml
Margarine	15 g	20 g
Zucker	5 g	10 g
Salz	5 g	10 g
frische Hefe oder	10 g	15 g
getrocknete Hefe	4 g	6 g
Füllung:		
gekochter Speck	75 g	100 g
Schalotte	?	1

Antes de utilizar la máquina de panificación léanse atentamente estas instrucciones de uso. Controle si la tensión de la red eléctrica coincide con la del aparato.

TABLERO DE MANDO

Con el botón de arranque/parada puede usted activar y desactivar la máquina de panificación.
Activar : pulse durante 3 a 5 segundos el botón de arranque/parada.
Desactivar: pulse durante 3 a 5 segundos el botón de arranque/parada.

Atención: si pulsa el botón de parada durante el programa, el aparato no volverá al programa.

Selección menú	Programa	Duración
1	Basic	3:00
2	Quick	2:20
3	French	3:50
4	Rapid	1:40
5	Whole Wheat	3:40
6	Cake	2:50
7	Dough	1:30
8	Bake	1:00

“colour”/color

Con excepción del programa 7, cada programa ofrece 3 ajustes separados referentes al tueste de la costra. Se puede seleccionar pulsando el botón.

- Medio
- Oscuro
- Ligero

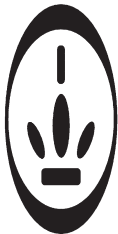
TEMPORIZADOR DE RETARDO

Con el temporizador de retardo puede usted activar el programa, por ejemplo, es posible ajustar la puesta en funcionamiento de la máquina de panificación durante la noche.
Un ejemplo:
Son las 8:00 horas y usted quiere disponer de pan fresco a la mañana siguiente a las 7:00 horas. Ponga todos los ingredientes en el molde, asegurando que la levadura no entre en contacto con el líquido.
Elija el programa deseado con la tecla ‘menú’ y el tueste deseado con la tecla “colour”. En este ejemplo utilizamos el menú 1, el que tarda 3 horas: esto significa que el programa tendrá que empezar a las 04:00 horas. El lapso de tiempo entre la preparación del aparato y su arranque es de ocho horas. En este caso usted ajustará el temporizador de retardo en 08:00 horas.

PUEDE ELEGIR ENTRE LOS SIGUIENTES PROGRAMAS

**** Basic***

Para hacer pan blanco o mixto. Es el programa más utilizado. La máquina de panificación amasa 3 veces la masa. Después del segundo amasado se oye un pitido. Después de oír el pitido, puede usted añadir los ingredientes. El programa total tarda tres horas.



**** Quick***
Para hacer pan blanco y mixto. La máquina de panificación amasa 2 veces la masa y emite un pitido antes de iniciar el segundo amasado, permitiéndole a usted añadir los ingredientes. Se reduce el tiempo de fermentación de la masa, el tiempo de cocción entonces es más breve, resultando en un pan más pequeño. El programa tarda 2 horas y 20 minutos.

**** French***
Para hacer pan blanco francés. Se amasa 2 veces la masa, se prolongan el tiempo de fermentación así como el tiempo de cocción, resultando en una costra más gruesa.
El programa tarde 3 horas y 50 minutos.

**** Rapid***
Para hacer bizcocho. La máquina de panificación remueve 1 vez y luego cuece la masa.
El programa tarda 1 hora y 50 minutos.

**** Wheat***
(trigo integral) Para hacer pan de trigo integral con levadura. La máquina de panificación amasa 2 veces, la masa tarda más en fermentar y cocer.
Se recomienda ajustar en el color "oscuro", para obtener una costra crujiente.
El programa tarda 3 horas y 40 minutos.

**** Cake***
(bizcocho) Para preparar un riquísimo pastel de levadura. La máquina de panificación amasa 2 veces.
El programa tarda 2 horas y 50 minutos.

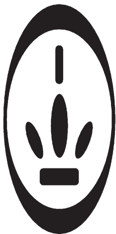
**** Dough***
(masa) Con esta elaboración puede amasar masa para, entre otros, panecillos o pizzas, o cualquier otra receta que requiera una masa de harina. El programa tarda 1 hora y 30 minutos.

**** Bake***
(cocer) Con este programa puede hornear el alimento. El programa tarda 1 hora y 30 minutos.

Basic	Quick	French	Rapid	Whole	Wheat	Cake	Dough	Bake
1er amasado	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	10 min	20 min	
1er fermentación	20 min	5 min	40 min		25 min	5 min		
2do amasado	15 min	15 min	22 min			20 min	20 min	
2a fermentación	20 min		20 min		30 min	30 min	20 min	
Moldeado	30sec		30 seg		30 seg	30 seg	30 seg	
Última fermentación	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	55 min	50 min	
Cocción	60 min	55 min	65 min	55 min	55 min	50 min		60 min
Total	3:00	2:20	3:50	1:50	3:30	2:50	1:30	1:00
1er pitido	40 min	25 min	75 min		50 min			
Fase de man Tenimiento	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min

OBSERVACIONES REFERENTES A LAS RECETAS
Para obtener siempre un resultado óptimo, se han de utilizar los ingredientes en sus proporciones indicadas.
Utilice el vaso de medida y la cuchara de medida suministrados, o bien utilice una balanza.
El vaso de medida es de 250 ml.

- La cuchara de medida grande es de 15 ml, equivalente a una cucharada.
- La cuchara de medida pequeña es de 5 ml, equivalente a una cucharadita.
- Asegure que el agua no esté demasiado fría, su mejor temperatura de elaboración es de 28ºC aproximadamente.



POSIBLES PROBLEMAS DE PANIFICACIÓN

El pan no fermenta……
- Levadura vieja,
- Falta de agua,
- Exceso de sal
- Cantidades incorrectas
- Los ingredientes no están a temperatura ambiente
- Ponga la levadura debajo de la harina, evitando que se ponga en contacto con la sal, el azúcar o el agua.

El pan sube demasiado…..
- Utilice menos levadura
- Menos agua
- Le falta sal

El pan queda como un "cráter"…..
- Ha utilizado demasiado agua
- Utilice 2 cucharadas más de harina
- El pan se ha quedado demasiado tiempo en el molde

El pan pesa demasiado…..
- Utilice 2 cucharadas más de agua

El pan presenta orificios……
- Utilice 2 cucharadas menos de agua
- Utilice un poco menos de levadura
- Utilice más sal

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
- Antes del primer uso siempre limpie la máquina de panificación con un detergente suave y limpie también la varilla de amasar.
- Antes de limpiar o recoger el aparato, déjelo siempre enfriar. Después de media hora el aparato habrá bajado suficientemente su temperatura, para poder utilizarlo de nuevo para hornear o preparar masas.
- Antes de la limpieza, siempre desenchufe primero la clavija de la toma de corriente y deje enfriar el aparato.
- No utilice nunca limpiadores agresivos, como limpiadores químicos, limpiador para hornos, etc.
- Elimine todos los ingredientes y migas de la tapa, el cuerpo exterior y la bandeja de horno con un paño húmedo.
- Nunca sumerja en agua la máquina de panificación y nunca rellene de agua el aparato. Puede retirar con facilidad la tapa, poniéndola en un ángulo de 45º y luego soltarla, tirando de ella.
- Limpie el cuerpo por el lado interior y exterior con un paño húmedo. Siempre limpie y seque el aparato cuidadosamente después de cada utilización.
- La varilla de amasar y el tubo se han de limpiar inmediatamente después de cada uso.
- Si la varilla de amasar se queda en la bandeja de horno después de usarse, posteriormente presentará problemas para retirarla. En ese caso, llene de agua caliente la bandeja de horno durante 30 minutos y luego saque la varilla de amasar para poder limpiar la misma. La bandeja de horno y la varilla de amasar llevan un revestimiento evitando que se pegue la masa en ellas, por eso nunca utilice utensilios de cocina metálicos, los que pueden rayar la superficie.
- El cambio de color que presentará este revestimiento antiadhesivo al cabo de varias veces de cocción es perfectamente normal; no cambiará en absoluto su función.
- Antes de recoger el aparato, asegúrese que el mismo está completamente enfriado, limpio y seco. Siempre guarde el aparato con la tapa cerrada.



CONSEJOS PRINCESS:

- Utilice la máquina de panificación exclusivamente para el fin descrito en las instrucciones de uso.
- Un uso incorrecto puede resultar peligroso.
- Tenga cuidado cuando la máquina de panificación se utiliza en la cercanía de los niños.
- Nunca deje que los niños manejen la máquina de panificación sin vigilancia.
- No sumerja la máquina de panificación, el cable o la clavija en agua u otros líquidos.
- No utilice la máquina de panificación en el exterior.
- No coloque la máquina de panificación en un paño húmedo.
- Coloque la máquina de panificación en una superficie sólida.
- No la situé encima o cerca de un horno, cocina de gas o similar.
- Tenga cuidado de no dejar colgado el cable sobre el borde de la encimera o una mesa, permitiendo que alguien pudiera quedar enganchado en él.
- Siempre conecte la clavija en un enchufe con toma a tierra.
- Tenga cuidado que el cable no haga contacto con objetos calientes.
- No abra nunca la máquina de panificación.
- No utilice la máquina de panificación cerca de materias inflamables.
- Si utiliza un alargador, preste atención a que cumpla las mismas normas que su máquina de panificación.
- Cuando no utiliza el aparato o cuando lo limpia, siempre primero desenchufe la clavija de la toma de corriente.
- Tenga cuidado cuando está caliente la máquina de panificación, porque pudiera causar quemaduras importantes.
- No utilice la máquina de panificación con las manos mojadas.
- No utilice objetos metálicos dentro del molde.
- Sólo utilice los componentes recomendados por el fabricante.
- Conecte la máquina de panificación a corriente alterna de 230 Voltios.
- No cubra la máquina de panificación con una toalla u otro objeto.
- No meta nunca más que la cantidad indicada en la máquina de panificación, evitando que la masa desborde del molde, con todas las consecuencias pertinentes.
- En cada receta se indica levadura fresca y levadura seca, entre las que ha de elegir.
- Preste atención a que la levadura no entre en contacto con la sal o con líquidos.

10 PASOS IMPORTANTES PARA UNA PANIFICACIÓN CON ÉXIT

1. Coloque el molde con varilla de amasar dentro de la máquina.
2. Meta los ingredientes en el molde en el orden abajo indicado
   • Flor de harina/ harina
   • Agua/ leche
   • Mantequilla/margarina
   • Azúcar
   • Sal
   • Levadura
3. Cierre la tapa y enchufe la clavija en la toma de corriente, ahora aparece en el display la indicación: 0:00.
4. Pulse la tecla de selección y ajuste el tueste de la costra.
5. Si desea utilizar la función del temporizador, ahora lo puede ajustar.
6. Pulse la tecla de arranque.
7. Después del primer pitido se pueden añadir ingredientes.
8. El segundo pitido indica la finalización del proceso de cocción.
9. Saque la bandeja de horno de la máquina de panificación y saque el pan del molde transcurrido 1 minuto, déjelo enfriar en una rejilla, TENGA CUIDADO el molde y la bandeja están calientes, póngase guantes de horno.
10. Desconecte el aparato y desenchufe la clavija de la toma de corriente.

H:HH

Aparece en el display la indicación H:HH cuando la temperatura en la máquina de panificación todavía está demasiado alta para el nuevo programa. También aquí se oye un pitido.

El pan recién horneado se corta con más comodidad con un cuchillo eléctrico Princess.



RECETAS PARA PAN:

Pan blanco
Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Flor de harina blanca	350 gramos	500 gramos
Agua	210ml	300 ml
Margarina	5 gramos	10 gramos
Azúcar	5 gramos 1	0 gramos
Sal	5 gramos 1	0 gramos
Levadura fresca o	10 gramos	15 gramos
Levadura seca	4 gramos	6 gramos

Pan de leche
Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Flor de harina blanca	350 gramos	500 gramos
Leche	210ml	300 ml
Margarina	5 gramos	10 gramos
Azúcar	5 gramos	10 gramos
Sal	5 gramos	10 gramos
Levadura fresca o	10 gramos	15 gramos
Levadura seca	4 gramos	6 gramos

Pan blanco cremoso
Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Flor de harina blanca	350 gramos	500 gramos
Leche	210ml	300 ml
Margarina	5 gramos	10 gramos
Azúcar moreno	5 gramos	10 gramos
Sal	5 gramos	10 gramos
Levadura fresca o	10 gramos	15 gramos
levadura seca	4 gramos	6 gramos

Pan de trigo
Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Harina integral	200 gramos	300 gramos
Flor de harina blanca	150 gramos	200 gramos
Agua	230 ml	320 ml
Margarina	5 gramos	10 gramos
Azúcar	5 gramos	10 gramos
Sal 5	gramos	10 gramos
Levadura fresca o	10 gramos	15 gramos
levadura seca	4 gramos	6 gramos

Pan integral
Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Harina integral	350 gramos	500 gramos
Agua	225 ml	325 ml
Margarina	5 gramos	10 gramos
Azúcar	5 gramos	10 gramos
Sal	5 gramos	10 gramos
Levadura fresca o	10 gramos	15 gramos
levadura seca	4 gramos	6 gramos

Pan de huevo
Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Flor de harina blanca	350 gramos	500 gramos
Agua	200 ml	275 ml
Margarina	5 gramos	10 gramos
Azúcar	5 gramos	10 gramos
Sal	5 gramos	10 gramos
Levadura fresca o	10 gramos	15 gramos
levadura seca	4 gramos	6 gramos
Yema de huevo	1 unidad	2 unidades

Pan Princess
Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Flor de harina blanca	350 gramos	500 gramos
Agua	210 ml	300 ml
Margarina	5 gramos	10 gramos
Azúcar	5 gramos	10 gramos
Sal	5 gramos	10 gramos
Levadura fresca o	10 gramos	15 gramos
levadura seca	4 gramos	6 gramos
Hinojo	? cucharadita	1 cucharadita
Anís	? cucharadita	1 cucharadita
(servir con queso, jamón o confitura)		

Pan del cazador
Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Harina del cazador	350 gramos	500 gramos
Agua	225 ml	325 ml
Margarina	5 gramos	10 gramos
Azúcar	5 gramos	10 gramos
Sal	5 gramos	10 gramos
Levadura fresca o	10 gramos	15 gramos
Levadura seca	4 gramos	6 gramos

Pan de salvado

Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Harina de trigo integral	300 gramos	450 gramos
Salvado de trigo	30 gramos	50 gramos
Agua	250 ml	375 ml
Margarina	5 gramos	10 gramos
Azúcar	5 gramos	10 gramos
Sal	5 gramos	10 gramos
Levadura fresca o	15 gramos	20 gramos
Levadura seca	5 gramos	8 gramos

Pan de semillas

Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Harina de centeno integral	150 gramos	225 gramos
Flor de harina blanca	150 gramos	225 gramos
Agua	225 ml	325 ml
Margarina	5 gramos	10 gramos
Azúcar	5 gramos	10 gramos
Sal	5 gramos	10 gramos
Levadura fresca o	10 gramos	15 gramos
Levadura seca	4 gramos	6 gramos
Vinagre ?	cucharada	1 cucharada
Linaza	50 gramos	60 gramos
Comino	? cucharadita	1 cucharadita

Pan de pasas

Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Flor de harina blanca	320 gramos	450 gramos
Agua	190 ml	270 ml
Mantequilla	15 gramos	20 gramos
Azúcar	5 gramos	10 gramos
Sal	5 gramos	10 gramos
Levadura fresca o	20 gramos	25 gramos
Levadura seca	6 gramos	10 gramos
Relleno:		
Pasas	200 gramos	250 gramos
Pasas de Corinto	100 gramos	100 gramos

Pan de muesli

Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Harina integral	200 gramos	250 gramos
Flor de harina blanca	120 gramos	200 gramos
Agua	215 ml	300 ml
Margarina	5 gramos	10 gramos
Azúcar	5 gramos	10 gramos
Sal	5 gramos	10 gramos
Levadura fresca o	20 gramos	25 gramos
Levadura seca	5 gramos	10 gramos
Relleno:		
Pasas	100 gramos	200 gramos
Muesli	100 gramos	150 gramos

Receta preferida de nuestro propio panadero

Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Flor de harina blanca	320 gramos	450 gramos
Agua o Leche	215 ml	300 ml
Mantequilla	15 gramos	20 gramos
Azúcar	5 gramos	10 gramos
Sal	5 gramos	10 gramos
Levadura fresca o	20 gramos	25 gramos
Levadura seca	5 gramos	10 gramos
Yema de huevo	1 unidad	2 unidades
Canela	10 gramos	10 gramos
Relleno:		
Manzana raspada	150 gramos	250 gramos

Pan de tocino

Programa: Normal

Receta para:	600 gramos	800/900 gramos
Harina integral	200 gramos	300 gramos
Flor de harina blanca	150 gramos	200 gramos
Agua	210 ml	300 ml
Margarina	15 gramos	20 gramos
Azúcar	5 gramos	10 gramos
Sal	5 gramos	10 gramos
Levadura fresca o	10 gramos	15 gramos
Levadura seca	4 gramos	6 gramos
Relleno:		
Tocino cocido	75 gramos	100 gramos
Chalote	?	1

Leggete attentamente queste istruzioni prima di usare l'apparecchio per il pane.
Verificate che la tensione della vostra rete di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sull'apparecchio.

PANNELLO DI COMANDO

Con il tasto start/stop potete accendere e spegnere l'apparecchio.
Per accendere: tenete premuto da 3 a 5 secondi il tasto start/stop.
Per spegnere: tenete premuto da 3 a 5 secondi il tasto start/stop.

Attenzione: se premete il tasto per l'arresto durante l'esecuzione del programma, l'apparecchio non torna più automaticamente nel programma.

Selezione del menu	Programma	Durata
1	Basic	3:00
2	Quick	2:20
3	French	3:50
4	Rapid	1:40
5	Whole Wheat	3:40
6	Cake	2:50
7	Dough	1:30
8	Bake	1:00

"colore"

Eccetto il programma 7, ogni programma dispone di 3 diverse impostazioni che permettono di determinare il colore, quindi il grado di cottura, della crosta. Premendo il pulsante potete scegliere tra:

• Medio
• Scuro
Chiaro

TIMER CON PROGRAMMAZIONE ORARIA

Il timer con programmazione oraria vi permette di azionare il programma ad un'ora predefinita, per esempio di notte.
Esempio:
Sono le ore 8:00 e volete il pane fresco per la mattina successiva alle ore 7:00.
Mettete tutti gli ingredienti nella forma per il pane, facendo attenzione che il lievito non venga a contatto con i liquidi.
Scegliete il programma desiderato con il tasto menu ed il grado di cottura con il tasto "colore". In questo esempio usiamo il menu numero 1, che ha una durata di 3 ore. Questo significa che il programma deve azionarsi alle ore 04:00. Tra la preparazione e l'azionamento passano otto ore, quindi dovete impostare il timer su 08:00.

POTETE SCEGLIERE FRA I SEGUENTI PROGRAMMI

**** Basic***

Per la preparazione di pane bianco e pane misto. Questo è il programma più usato.
L'apparecchio per il pane impasta 3 volte. Al termine della seconda impastatura udite un segnale acustico, dopo il quale potete aggiungere gli ingredienti. Il programma completo dura tre ore.



**** Quick***
Per la preparazione di pane bianco e pane misto. L'apparecchio per il pane impasta 2 volte ed emette il segnale acustico prima di procedere alla seconda impastatura. Al segnale acustico potete aggiungere gli ingredienti. In questo programma l'impasto viene fatto lievitare per meno tempo, per cui si riduce il tempo di cottura ed il pane rimane più basso. Il programma completo dura 2 ore e 20 minuti.

**** French***
Per la preparazione di pane bianco francese. L'apparecchio per il pane impasta 2 volte, e l'impasto viene fatto lievitare e cuocere più a lungo. In questo modo si crea una crosta più spessa.
Il programma completo dura 3 ore e 50 minuti.

**** Rapid***
Per la preparazione di plumcake. L'apparecchio per il pane impasta 1 volta e poi cuoce l'impasto.
Il programma completo dura 1 ora e 50 minuti.

**** Whole Wheat***
Per la preparazione di pane integrale con lievito acido. L'apparecchio per il pane impasta 2 volte, e l'impasto viene fatto lievitare e cuocere più a lungo.
Si consiglia di impostare il colore su "scuro", in modo tale che la crosta diventi croccante.
Il programma completo dura 3 ore e 40 minuti.

**** Cake***
Per la preparazione di un'ottima pastella di lievito acido. L'apparecchio per il pane impasta 2 volte.
Il programma completo dura 2 ore e 50 minuti.

****Dough***
Con questo programma potete impastare qualunque tipo di pasta, per esempio per la preparazione di panini, pizze, torte, biscotti, ecc.
Il programma completo dura 1 ora e 30 minuti.

**** Bake***
Con questo programma potete solo cuocere.
Il programma completo dura 1 ora e 30 minuti.

Basic	Quick	French	Rapid	Whole	Wheat	Cake	Dough	Bake
1a impastatura	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	10 min	20 min	
1a lievitazione	20 min	5 min	40 min		25 min	5 min		
2a impastatura	15 min	15 min	22 min		20 min	20 min		
2a lievitazione	20 min	20 min		30 min	30 min	20 min		
Stesura della pasta	30sec		30 sec		30 sec	30 sec	30 sec	
Ultima lievitazione	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	55 min	50 min	
Cottura	60 min	55 min	65 min	55 min	55 min	50 min		60 min
Totale	3:00	2:20	3:50	1:50	3:40	2:50	1:30	1:00
1o segnale acustico	40 min	25 min	75 min	50 min				
Fase di mantenimento	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min
della temperatura								

OSSERVAZIONI RELATIVE ALLE RICETTE
Per ottenere sempre risultati ottimali, dovete rispettare i rapporti tra gli ingredienti.
Usate come misurini il bicchiere ed i cucchiai in dotazione, oppure fate uso di una bilancia.

- Il bicchiere ha una capacità di 250 ml
- Il cucchiaio grosso ha una capacità di 15 ml, come un cucchiaio da tavola
- Il cucchiaio piccolo ha una capacità di 5 ml, come un cucchiaino
- Assicuratevi che l'acqua non sia troppo fredda, la temperatura ideale e di circa 28º C.



PROBLEMI CHE SI POSSONO RISCONTRARE NELLA PREPARAZIONE DEL PANE

Il pane non lievita ……
- Lievito vecchio,
- Troppo poca acqua,
- Troppo sale
- Quantità sbagliate,
- Ingredienti non a temperatura ambiente.
- Mettete il lievito sotto la farina, in modo che non possa venire a contatto con il sale, lo zucchero e l'acqua.

Il pane lievita troppo…..
- Usate meno lievito
- Meno acqua
- Troppo poco sale.

Il pane sembra un "cratere"…..
- Avete usato troppa acqua
- Usate 2 cucchiai di farina in più
- Il pane è rimasto troppo a lungo nella forma.

Il pane è troppo pesante…..
- Usate 2 cucchiai di acqua in più

Il pane è pieno di buchi ……
- Usate 2 cucchiai di acqua in meno
- Usate un po' meno lievito
- Usate più sale

PULIZIA E MANUTENZIONE
- Prima di usare l'apparecchio per il pane per l prima volta, pulitelo con un detergente delicato e lavate il coltello per impastare.
- Lasciate sempre raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo e riporlo. Dopo circa mezz'ora l'apparecchio si è sufficientemente raffreddato da poter essere usato nuovamente per cuocere o impastare.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione e lasciate raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non usate mai detergenti aggressivi, come solventi chimici, prodotti per la pulizia del forno, ecc.
- Con un panno umido, rimuovete tutti gli ingredienti e le briciole dal coperchio, dal corpo dell'apparecchio e dalla forma.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua e non riempitelo mai con acqua. Potete facilmente smontare il coperchio aprendolo con un angolo di 45º , quindi estraendolo.
- Pulite la superficie interna ed esterna del corpo dell'apparecchio con un panno umido. Pulite ed asciugate accuratamente l'apparecchio dopo ogni uso.
- Il coltello per impastare e lo stelo devono essere lavati immediatamente dopo l'uso.
- Se il coltello rimane nella forma dopo l'uso, può diventare difficile rimuoverlo. In tal caso, riempite la forma con acqua calda e lasciate il coltello in ammollo per circa 30 minuti, quindi estraete il coltello e lavatelo. La forma ed il coltello per impastare sono rivestiti di uno strato antiaderente, pertanto, non usate mai attrezzi da cucina metallici, i quali potrebbero graffiare la superficie.
- Il fatto che il colore dello strato antiaderente cambi colore dopo un paio di usi è del tutto normale. Ciò non compromette minimamente il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Prima di riporre l'apparecchio, assicuratevi che esso si sia completamente raffreddato, sia pulito e asciutto. Riponete sempre l'apparecchio con il coperchio chiuso.



SUGGERIMENTI PRINCESS:

- Usate l’apparecchio unicamente per l’uso previsto nelle presenti istruzioni.
- Un uso improprio può essere fonte di pericolo.
- Fate molta attenzione quando usate l’apparecchio in presenza di bambini.
- Non lasciate mai che i bambini usino l’apparecchio senza supervisione di un adulto.
- Non immergete l’apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri fluidi.
- Non usate l’apparecchio in ambiente esterno.
- Non mettete l’apparecchio su un panno umido.
- Posizionate l’apparecchio su un piano orizzontale.
- Non posizionatelo in prossimità di fonti di calore, come forno e piastre di cottura.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di appoggio, in modo che qualcuno possa rimanervi impigliato.
- Collegatela spina solo ad una presa di corrente con messa a terra.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti caldi.
- usate l’apparecchio in prossimità di sostanze infiammabili.
- Se fate uso di una prolunga, assicuratevi che soddisfi ai medesimi requisiti ai quali soddisfa l’apparecchio.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione quando non usate l’apparecchio e prima di pulirlo.
- Fate molta attenzione quando l’apparecchio è caldo, esso può causare gravi ustioni.
- Non usate l’apparecchio con le mani bagnate.
- Non toccate la forma con attrezzi metallici.
- Usate solo gli accessori raccomandati dal costruttore.
- Collegate l’apparecchio ad una presa di alimentazione a 230 Volt corrente alternata.
- Non usate l’apparecchio se risulta essere difettoso o se il cavo di alimentazione è danneggiato, ma fatelo riparare presso il nostro centro di assistenza.
- Non coprite l’apparecchio con un asciugamano, o simili.
- Non inserite mai più ingredienti di quelli raccomandati nell’apparecchio, altrimenti l’impasto fuoriesce dall’apparecchio durante la cottura.
- In ogni ricetta è scritto lievito fresco o in polvere. Operate una scelta fra i due.
- Assicuratevi che il lievito non venga a contatto con il sale o i liquidi.

10 PASSI IMPORTANTI PER LA PREPARAZIONE DI UN OTTIMO PANE

1. Inserite la forma con il coltello per impastare nell’apparecchio
2. Inserite gli ingredienti nella forma, rispettando il seguente ordine
   - Farina
   - Acqua/ Latte
   - Burro/Margarina
   - Zucchero
   - Sale
   - Lievito
3. Chiudete il coperchio ed inserite la spina nella presa di corrente; la dicitura 0:00 appare sul display
4. Premete il tasto per la selezione del programma ed impostate il grado di cottura della crosta.
5. Impostate il timer se volete fare uso della funzione di programmazione oraria.
6. Premete il tasto di azionamento.
7. Dopo il 1o segnale acustico potete unire gli ingredienti.
8. Il secondo segnale acustico indica che il processo di cottura è completato.
9. Estraete la forma dall’apparecchio e, dopo 1 minuto, togliete il pane dalla forma e mettetelo a raffreddare su una griglia, ATTENZIONE la forma ed il pane sono caldi, indossate dei guanti da forno per maneggiarli.
10. Spegnete l’apparecchio e togliete la spina dalla presa di corrente.

H:HH

L’indicazione H:HH compare sul display quando la temperatura dell’apparecchio è ancora troppo alta per avviare un nuovo programma. In questo caso l’apparecchio emette anche un segnale acustico.

Il pane fresco si taglia al meglio con il coltello elettrico Princess



RICETTE PER LA PREPARAZIONE DI PANE:

Pane bianco

Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina bianca	350 grammi	500 grammi
Acqua	210 ml	300 ml
Margarina	5 grammi	10 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	10 grammi	15 grammi
lievito in polvere	4 grammi	6 grammi

Pane al latte

Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina bianca	350 grammi	500 grammi
Latte	210 ml	300 ml
Margarina	5 grammi	10 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	10 grammi	15 grammi
lievito in polvere	4 grammi	6 grammi

Pane bianco morbido

Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina bianca	350 grammi	500 grammi
Latte	210 ml	300 ml
Margarina	5 grammi	10 grammi
Zucchero di canna	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	10 grammi	15 grammi
lievito in polvere	4 grammi	6 grammi

Pane di segale

Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina integrale di segale	200 grammi	300 grammi
Farina bianca1	50 grammi	200 grammi
Acqua	230 ml	320 ml
Margarina	5 grammi	10 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	10 grammi	15 grammi
lievito in polvere	4 grammi	6 grammi

Pane integrale
Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina integrale	350 grammi	500 grammi
Acqua	225 ml	325 ml
Margarina	5 grammi	10 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	10 grammi	15 grammi
lievito in polvere	4 grammi	6 grammi

Pane all'uovo
Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900
grammi Farina bianca	350 grammi	500 grammi
Acqua	200 ml	275 ml
Margarina	5 grammi	10 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	10 grammi	15 grammi
lievito in polvere	4 grammi	6 grammi
Tuorli	1	2

Pane Princess
Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina bianca	350 grammi	500 grammi
Acqua	210 ml	300 ml
Margarina	5 grammi	10 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi 1	0 grammi
Lievito fresco o	10 grammi	15 grammi
lievito in polvere	4 grammi	6 grammi
Finocchio	? cucchiaino	1 cucchiaino
Anice	? cucchiaino	1 cucchiaino
(Farcire con formaggio, prosciutto o marmellata)		

Pane del cacciatore
Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina del cacciatore	350 grammi	500 grammi
Acqua	225 ml	325 ml
Margarina	5 grammi	10 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	10 grammi	15 grammi
lievito in polvere	4 grammi	6 grammi

PANE DI SEMOLA
Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina integrale	300 grammi	450 grammi
Semola di frumento	30 grammi	50 grammi
Acqua	250 ml	375 ml
Margarina	5 grammi	10 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	15 grammi	20 grammi
lievito in polvere	5 grammi	8 grammi

PANE CON I SEMINI
Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina di segale	150 grammi	225 grammi
Farina bianca	150 grammi	225 grammi
Acqua	225 ml	325 ml
Margarina	5 grammi	10 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	10 grammi	15 grammi
lievito in polvere	4 grammi	6 grammi
Aceto	? cucchiaio	1 cucchiaio
Semi di lino	50 grammi	60 grammi
Cumino	? cucchiaino	1 cucchiaino

PANE CON L'UVETTA
Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina bianca	320 grammi	450 grammi
Acqua	190 ml	270 ml
Burro	15 grammi	20 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	20 grammi	25 grammi
lievito in polvere	6 grammi	10 grammi
Ripieno:		
Uvetta	200 grammi	250 grammi
Uva passa	100 grammi	100 grammi



Pane con il muesli
Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina integrale	200 grammi	250 grammi
Farina bianca	120 grammi	200 grammi
Acqua	215 ml	300 ml
Margarina	5 grammi	10 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	20 grammi	25 grammi
lievito in polvere	5 grammi	10 grammi
Ripieno:		
Uvetta	100 grammi	200 grammi
Muesli	100 grammi	150 grammi

Pane di casa
Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina bianca	320 grammi	450 grammi
Acqua o latte	215 ml	300 ml
Burro	15 grammi	20 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	20 grammi	25 grammi
lievito in polvere	5 grammi	10 grammi
Tuorli	1	2
Cannella	10 grammi	10 grammi
Ripieno:		
Mela grattugiata	150 grammi	250 grammi

Pane con lo speck
Programma: Normale

Ricetta per:	600 grammi	800/900 grammi
Farina integrale	200 grammi	300 grammi
Farina bianca	150 grammi	200 grammi
Acqua	210 ml	300 ml
Margarina	15 grammi	20 grammi
Zucchero	5 grammi	10 grammi
Sale	5 grammi	10 grammi
Lievito fresco o	10 grammi	15 grammi
lievito in polvere	4 grammi	6 grammi
Ripieno:		
Speck cotto	75 grammi	100 grammi
Cipolline	?	1



Läs igenom bruksanvisningen noggrant innan du börjar använda brödgräddaren.
Kontrollera att nätspänningen i hemmet överenskommer med apparatens.

KONTROLLPANEL

Med start/stopp-knappen kan du starta och stänga av apparaten.
Start : Tryck på start/stopptangenten och räkna till fem.
Stopp: Tryck på start/stopptangenten och räkna till fem.

Obs: Om du trycker på stopp under ett program, återvänder inte apparaten till programmet.

Menyval	Program	Erfordrad tid
1	Basic	3:00
2	Quick	2:20
3	French	3:50
4	Rapid	1:40
5	Whole Wheat	3:40
6	Cake	2:50
7	Dough	1:30
8	Bake	1:00

“COLOUR”

Förutom program 7 har varje program 3 olika inställningar för hur hårt skorpan ska brynas. Gör ditt val genom att trycka på tangenten.

- Medium
- Mörkt
- Ljust

DELAY –TIMER

Programmet kan även startas med knappen delay timer, så kan du t.ex. låta brödet börja gräddas på natten.
Exempel:
Klockan är 8:00 och du vill ha färskt bröd nästa morgon kl. 7:00 uur
Häll alla ingredienser i brödformen, se till att jästen inte kommer i kontakt med vätskan.
Välj önskat program med menytangenten och önskad färg med tangenten “colour”. I detta exempel använder vi meny 1. Detta dröjer 3 timmar, vilket innebär att programmet måste starta kl. 04:00. Tiden mellan iordningställandet och starten är åtta timmar. Ställ in delay timer på 08:00.

DU KAN VÄLJA MELLAN FÖLJANDE PROGRAM

**** Basic***

För bakning av vitt och blandat bröd. Detta program används mest. Gräddaren knådar degen 3 gånger. När den har knådats andra gången hör du en pipsignal. Efter denna signal kan du tillfoga ingredienser. Hela programmet dröjer tre timmar.



**** Quick***
För bakning av vitt och blandat bröd. Gräddaren knådar degen 2 gånger och piper innan den börjar med den andra gången. Då kan du tillfoga ingredienser. Brödets jäsningstid blir kortare, bakningen går då fortare så att brödet blir mindre. Programmet dröjer 2 timme och 20 minuter.

**** French***
För bakning av franskt vetebröd. Degen knådas 2 gånger, jäsningstiden och bakningstiden blir båda längre. Detta ger en tjockare skorpa.
Programmet dröjer 3 timme och 50 minuter.

**** Rapid***
För bakning av sockerkaka. Gräddaren rör 1 gång och gräddar sedan smeten.
Programmet dröjer 1 timme och 50 minuter.

**** Whole Wheat***
För bakning av fullkornsbröd med surdeg. Gräddaren knådar 2 gånger, degen jäser och bakas längre.
Vi rekommenderar att du ställer in färgen "mörkt" så att skorpan blir knaprig
Programmet dröjer 3 timme och 40 minuter.

**** Cake***
För beredning av läcker surdegspastej. Gräddaren knådar 2 gånger.
Programmet dröjer 2 timme och 50 minuter.

**** Dough***
Med detta program kan du knåda deg för t.ex. småbröd eller pizza, eller något annat recept där du behöver deg. Du kan även använda funktionen till att röra sylt.
Programmet dröjer 1 timme och 30 minuter.

**** Bake***
Med detta program kan du endast grädda något, koka rörd sylt eller koka ris.
Programmet dröjer 1 timme och 30 minuter.

Basic	Quick	French	Rapid	Whole	Wheat	Cake	Dough	Bake
1a knådning	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	10 min	20 min	
1a jäsning	20 min	5 min	40 min		25 min	5 min		
2a knådning	15 min	15 min	22 min		20 min	20 min		
2a jäsning	20 min		20 min		30 min	30 min	20 min	
Formning	30sek		30 sek		30 sek	30 sek	30 sek	
Sista jäsning	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	55 min	50 min	
Gräddning	60 min	55 min	65 min	55 min	55 min	50 min		60 min
Totalt	3:00	2:20	3:50	1:50	3:40	2:50	1:30	1:00
1a pipsignal	40 min	25 min	75 min		50 min			
Varmhållning	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min

ANMÄRKNINGAR OM RECEPTEN
För att alltid få ett optimalt resultat åste du använda ingredienserna i rätt proportioner.
Använd den bifogade måttbägaren och -skeden, eller använd en våg.
Måttbägaren är 250 ml
• Den stora skeden är 15 ml, lika med en matsked
• Den lilla skeden är 5 ml, lika med en tesked
• Se till att vattnet inte är för kallt, den bästa temperaturen är ca. 28º C



MÖJLIGA PROBLEM VID BRÖDBAKNING

Degen jäser inte……
- Gammal jäst,
- för litet vatten,
- för mycket salt
- fel mängder,
- Ingredienser ej vid rumstemperatur
- Lägg jästen under mjölet, så att det inte kommer i kontakt med salt, socker eller vatten.

Degen jäser för hårt…..
- Använd mindre jäst
- Mindre vatten
- För litet salt

Brödet ser ut som en "krater"…..
- för mycket vatten
- använd 2 matskedar mer mjöl
- brödet har varit kvar för länge i bakformen.

Brödet är för tungt…..
- Använd 2 matskedar mer vatten

Hål i brödet……
- Använd 2 matskedar mindre vatten
- Använd något mindre jäst
- Använd mer salt

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL
- Rengör brödgräddaren före första användningen alltid med ett milt rengöringsmedel, rengör även degkroken.
- Låt apparaten alltid först svalna innan den rengörs och ställs undan. Efter ungefär en halvtimme har apparaten svalnat tillräckligt så att den kan användas på nytt för bakning eller beredning av deg.
- Tag alltid först ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna innan den rengörs.
- Använd aldrig aggressiva rengöringsmedel, t.ex. kemiska rengöringsmedel, ugnsrengöring etc.
- Avlägsna alla ingredienser och smulor från locket, höljet och pannan med en fuktig trasa.
- Sänk apparaten aldrig i vatten och fyll den aldrig med vatten. Locket kan enkelt avlägsnas genom att sätta det i 45º vinkel och dra lös det.
- Rengör höljets in- och utsida med en fuktig trasa. Rengör och torka alltid apparaten noggrant efter varje användning.
- Degkroken och axeln måste rengöras direkt efter varje användning.
- Om degkroken lämnas kvar i pannan efter bruk, är det senare svårt att få bort den. Fyll i så fall pannan med varmt vatten i 30 minuter och avlägsna sedan degkroken så att den kan diskas. Pannan och degkroken är klädda med teflon, använd därför aldrig metallredskap som skulle kunna repa ytan.
- Det är normalt att teflonlagret skiftar färg efter några bak. Detta påverkar dock inte funktionen.
- Se innan du sätter undan apparaten till att den har svalnat helt och är helt ren och torr. Ställ alltid undan den med locket stängt.

PRINCESS-TIPS:
- Använd brödgräddaren endast för sitt avsedda ändamål enligt bruksanvisningen.
- Felaktigt bruk kan medföra fara.
- Var uppmärksam om apparaten används med barn i närheten.
- Låt barn aldrig använda apparaten utan tillsyn.
- Sänk aldrig apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Använd aldrig apparaten utomhus.
- Ställ inte apparaten på en fuktig duk.



- Ställ brödgräddaren på ett plant underlag.
- Ställ den aldrig på eller nära en ugn, spis eller dylikt.
- Se till att sladden inte hänger över bordets eller bänkens kant så att någon kan fastna i den.
- Sätt kontakten alltid i ett jordat vägguttag
- Se till att sladden inte hamnar på eller mot heta föremål.
- Öppna aldrig brödgräddaren
- Använd apparaten inte i närheten av eldfarliga ämnen.
- Om du använder en förlängningssladd måste denna uppfylla samma krav som själva apparaten.
- Drag alltid ut kontakten ur vägguttaget när apparaten rengörs eller inte används.
- Var försiktig medan apparaten är varm, den kan orsaka allvarliga brännsår.
- Använd inte apparaten med våta händer.
- Använd inga metallföremål i brödformen.
- Använd endast tillbehör som rekommenderas av tillverkaren.
- Apparaten ska kopplas till 230 Volt växelström
- Använd inte apparaten om den visar brister, låt den kontrolleras av en erkänd fackman.
- Täck aldrig över apparaten med en handduk eller något annat.
- Fyll aldrig mer än angiven mängd i brödgräddaren, annars svämmar degen över brödformen med alla problem detta kan orsaka.
- Varje recept nämner både färsk och torkad jäst, välj själv vad du vill använda.
- Se till att jästen inte kommer i kontakt med salt eller vätska.

10 VIKTIGA STEG FÖR ATT BAKA BRÖD MED FRAMGÅNG

1. Placera brödformen med degkroken i maskinen
2. Fyll ingredienserna i nedanstående ordning i bakformen
   - Mjöl
   - Vatten/mjölk
   - Smör/margarin
   - Socker
   - Salt
   - Jäst
3. Stäng locket och sätt kontakten i vägguttaget, displayen visar 0:00
4. Tryck på valtangenten och ställ in hur brun du vill ha skorpan.
5. Om du vill använda timer-funktionen kan denna nu ställas in.
6. Tryck på starttangenten.
7. Efter den första signalen kan övriga ingredienser tillfogas.
8. Den andra pipsignalen anger att bakningsprocessen är avslutad.
9. Tag ut bakformen ur apparaten, tag efter 1 minut ut brödet ur formen och låt det svalna på ett galler, OBS bakformen och brödet är heta, använd ugnshandskar.
10. Stäng av apparaten och tag ut kontakten ur vägguttaget.

H:HH

Meddelandet H:HH visas på displayen om apparatens temperatur fortfarande är för hög för det nya programmet. Även då hör du en pipsignal.

Det nybakade brödet går bäst att skära med en elektrisk kniv från Princess



BRÖD-RECEPT :

Vetebröd
Program: Normal

Recept för:	600 gram	800/900 gram
Siktat vetemjöl	350 gram	500 gram
Vatten	210ml	300 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	10 gram	15 gram
torrjäst	4 gram	6 gram

Mjölkbröd
Program: Normal

Recept för:	600 gram	800/900 gram
Siktat vetemjöl	350 gram	500 gram
Mjölk	210 ml	300 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	10 gram	15 gram
torrjäst	4 gram	6 gram

Vitt gräddbröd
Program: Normal

Recept för:	600 gram	800/900 gram
Siktat vetemjöl	350 gram	500 gram
Mjölk	210ml	300 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Farin	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	10 gram	15 gram
torrjäst	4 gram	6 gram

Grahamsbröd
Program: Normal

Recept för:	600 gram	800/900 gram
Fullkornsmjöl	200 gram	300 gram
Siktat vetemjöl	150 gram	200 gram
Vatten	230 ml	320 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	10 gram	15 gram
torrjäst	4 gram	6 gram

Fullkornsbröd
Program: Normal

Recept för:	600 gram	800/900 gram
Fullkornsmjöl	350 gram	500 gram
Vatten	225 ml	325 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	10 gram	15 gram
torrjäst	4 gram	6 gram

Äggbröd
Program: Normal

Recept för:	600 gram	800/900 gram
Siktat vetemjöl	350 gram	500 gram
Vatten	200 ml	275 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	10 gram	15 gram
torrjäst	4 gram	6 gram
Äggula	1 st.	2 st.

Princess-bröd
Program: Normal

Recept för:	600 gram	800/900 gram
Siktat vetemjöl	350 gram	500 gram
Vatten	210 ml	300 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	10 gram	15 gram
torrjäst	4 gram	6 gram
Fänkål	? tesked	1 tesked
Anis	? tesked	1 tesked
(använd ost, skinka eller marmelad som pålägg)		

Jägarbröd
Program: Normal

Recept för:	600 gram	800/900 gram
Jägarmjöl	350 gram	500 gram
Vatten	225 ml	325 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	10 gram	15 gram
torrjäst	4 gram	6 gram

KLIBRÖD
Program: Normal

Fullkornsmjöl	300 gram	450 gram
Vetekli	30 gram	50 gram
Vatten	250 ml	375 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	15 gram	20 gram
torrjäst	5 gram	8 gram

FRÖBRÖD
Program: Normal

Recept för:	600 gram	800/900 gram
Rågmjöl fullkorn	150 gram	225 gram
Siktat vetemjöl	150 gram	225 gram
Vatten	225 ml	325 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	10 gram	15 gram
torrjäst	4 gram	6 gram
Ättika	? matsked	1 matsked
Linfrö	50 gram	60 gram
Kummin	? tesked	1 tesked

RUSSINBRÖD
Program: Normal

Recept för:	600 gram	800/900 gram
Siktat vetemjöl	320 gram	450 gram
Vatten	190 ml	270 ml
Smör	15 gram	20 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	20 gram	25 gram
torrjäst	6 gram	10 gram
Fyllning:		
Russin	200 gram	250 gram
Korinter	100 gram	100 gram

MUESLIBRÖD
Program: Normal

Fullkornsmjöl	200 gram	250 gram
Siktat vetemjöl	120 gram	200 gram
Vatten	215 ml	300 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	20 gram	25 gram
torrjäst	5 gram	10 gram
Fyllning:		
Russin	100 gram	200 gram
Muesli	100 gram	150 gram

VÅR EGEN BAGARES FAVORITRECEPT
Program: Normal

Siktat vetemjöl	320 gram	450 gram
Vatten eller mjölk	215 ml	300 ml
Smör	15 gram	20 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	20 gram	25 gram
torrjäst	5 gram	10 gram
Äggula	1 st.	2 st.
Kanel	10 gram	10 gram
Fyllning:		
Rivna äpplen	150 gram	250 gram

FLÄSKBRÖD
Program: Normal

Recept för:	600 gram	800/900 gram
Fullkornsmjöl	200 gram	300 gram
Siktat vetemjöl	150 gram	200 gram
Vatten	210 ml	300 ml
Margarin	15 gram	20 gram
Socker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Färsk jäst eller	10 gram	15 gram
torrjäst	4 gram	6 gram
Fyllning:		
Kokt fläsk	75 gram	100 gram
Schalottenlök		

Læs - inden du tager bagemaskinen i brug for første gang - brugsanvisningen grundigt igennem.
Kontroller om husets netspænding svarer til apparatets.

BETJENINGSPANEL

Med start/stop knappen kan du tænde og slukke for bagemaskinen.
Tænd: Tryk 3 til 5 gange på start/stop knappen.
Sluk : Tryk 3 til 5 gange på start/stop knappen.

Obs: Hvis man trykker på 'stop' under tilberedningen, kan apparatet ikke fortsætte med programmet.

Menu select	Program	Tilberedningstid
1	Basic	3:00
2	Quick	2:20
3	French	3:50
4	Rapid	1:40
5	Whole Wheat	3:40
6	Cake	2:50
7	Dough	1:30
8	Bake	1:00

"COLOUR"

Med undtagelse af program 7 har alle øvrige programmer yderligere 3 indstillingsmuligheder, afhængigt af hvordan man ønsker brødskorpen. Ved et tryk på knappen kan man vælge imellem:

- Medium
- Mørk
- Lys

DELAY–TIMER

Med delay-timeren kan du tænde for apparatet, så du f. eks. kan starte bagemaskinen om natten.
Eksempel:
Klokken er 8.00, og du vil have friskbagt brød næste morgen klokken 7.00.
Kom alle ingredienser i brødformen, men sørg for at gæret ikke kommer i berøring med væsken.
Indstil det ønskede program med menu-knappen og den valgte skorpefarve med knappen 'colour'. I dette eksempel vælger vi menu 1. Den tager 3 timer, og det vil sige, at programmet skal startes klokken 04:00. Der går otte timer fra det øjeblik, alt sættes parat, og til maskinen går i gang. Indstil derfor delay- timeren på 08:00.

DU KAN VÆLGE IMELLEM FØLGENDE PROGRAMMER:

**** Basic***

Til tilberedning af hvede- og fuldkornsbrød. Det mest anvendte program. Bagemaskinen ælter dejen igennem 3 gange. Efter at brødet er æltet for anden gang, udsender maskinen et lydsignal (et bip). Efter lydsignalet kan ingredienserne tilsættes.
Hele programmet varer tre timer.



**** Quick***
Til tilberedning af hvede- og fuldkornsbrød. Bagemaskinen ælter dejen 2 gange og udsender et lydsignal (et bip), inden æltning nr. 2 påbegyndes. Nu kan ingredienserne tilsættes. Hævetiden er kortere, hvilket resulterer i kortere bagetid. Det færdige brød bliver mindre.
Dette program varer 2 timer og 20 minutter.

**** French***
Til tilberedning af hvidt franskbrød. Dejen æltes 2 gange. Hæve- og bagetiden forlænges, hvorved skorpen bliver tykkere.
Programmet varer 3 timer og 50 minutter.

**** Rapid***
Til tilberedning af sandkage. Bagemaskinen rører dejen 1 gang, hvorefter dejen bages.
Programmet varer 3 timer og 50 minutter.

**** Whole Wheat***
Til tilberedning af fuldkornsbrød af hvedemel og surdej. Bagemaskinen ælter dejen 2 gange, hvorefter dejen hæver; kræver længere bagetid.
Det anbefales at indstille farven på "mørk", så skorpen bliver sprød og lækker.
Programmet varer 3 timer og 40 minutter.

**** Cake***
Til tilberedning af lækker tærtedej (surdej). Bagemaskinen ælter dejen 2 gange igennem.
Programmet varer 2 timer og 50 minutter.

**** Dough***
Med dette program kan man ælte dej til bl. a. boller eller pizzaer eller til enhver anden opskrift, som man skal bruge dej til.
Programmet varer 1 time og 30 minutter.

**** Bake***
Med dette program kan man udelukkende bage.
Programmet varer 1 time og 30 minutter.

Basic	Quick	French	Rapid	Whole	Wheat	Cake	Dough	Bake
1. æltning	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	10 min	20 min	
1. hævning	20 min	5 min	40 min		25 min	5 min		
2. æltning	15 min	15 min	22 min			20 min	20 min	
2. hævning	20 min		20 min		30 min	30 min	20 min	
Formning	30sec		30 sec		30 sec	30 sec	30 sec	
Sidste hævning	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	55 min	50 min	
Bagning	60 min	55 min	65 min	55 min	55 min	50 min		60 min
I alt	3:00	2:20	3:50	1:50	3:40	2:50	1:30	1:00
1. lydsignal (bip)	40 min	25 min	75 min		50 min			
Opvarmningsfase	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min

BEMÆRKNINGER TIL OPSKRIFTERNE

For at opnå et optimalt resultat bør man altid overholde de i opskrifterne angivne mængder af ingredienser. Brug det medfølgende målebæger og måleskeen eller brug en køkkenvægt.

- Målebægeret indeholder 250 ml.
- Den store måleske indeholder 15 ml og svarer til en spiseske.
- Den lille måleske indeholder 5 ml og svarer til en teske.
- Vær opmærksom på, at vandet ikke er for koldt; den bedste temperatur er ca. 28º C.



EVENTUELLE PROBLEMER VED BRØDBAGNING

Brødet hæver ikke……
- For gammelt gær
- For lidt vand
- For meget salt
- Forkerte mængder ingredienser
- Ingredienserne har ikke stuetemperatur
- Kom gæret under melet, så det ikke kommer i berøring med salt, sukker eller vand.

Brødet hæver for meget…..
- Brug mindre gær
- Mindre vand
- For lidt salt

Brødet ligner et "månelandskab"…..
- For meget vand
- Kom 2 spsk. mere mel i
- Brødet har været alt for længe i bageformen

Brødet er for tungt…..
- Kom 2 spsk. mere vand

Der er huller i brødet……
- Kom 2 spsk. mindre vand i
- Brug lidt mindre gær
- Kom lidt mere salt i

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE
- Rengør altid bagemaskinen med et ikke syreholdigt rengøringsmiddel, inden den tages i brug for første gang. Rengør også dejkrogen.
- Lad altid først apparatet køle helt af, inden det gøres rent og sættes af vejen. Efter ca. en halv time er apparatet kølet så meget af, at det atter kan anvendes til bagning eller æltning af dej.
- Tag inden rengøring altid stikket ud af stikkontakten og lad apparatet køle af. Brug aldrig aggressive rengøringsmidler, som f. eks. kemiske opløsningsmidler, ovnrens o.s.v.
- Fjern alle ingredienser og krummer fra låget, motorenheden og kummen med en fugtig klud.
- Kom aldrig bagemaskinen ned i vand og fyld aldrig apparatet med vand. Låget fjernes nemt ved at anbringe det i en vinkel på 45º, hvorefter det løsnes ved et let ryk.
- Rengør maskinens inder- og yderside med en fugtig klud. Rengør og tør altid apparatet omhyggeligt af efter hver gang, maskinen har været i brug.
- Dejkrogen og tragten rengøres med det samme, hver gang apparatet har været i brug.
- Hvis dejkrogen bliver siddende i kummen til efter brugen, er den vanskelig at fjerne. Fyld i dette tilfælde kummen med varmt vand og lad den stå og bløde op i en halv time. Fjern derefter dejkrogen, inden denne gøres ren.
- Kummen og dejkrogen er forsynet med et sliplet-lag; anvend derfor aldrig køkkenredskaber af metal, der evt. kan beskadige overfladen.
- Sliplet-laget skifter farve, når maskinen har været i brug et antal gange. Det har ingen betydning for apparatets funktion.
- Kontroller - inden apparatet sættes af vejen - at det er helt kølet af, gjort ordentligt rent og tørret godt af. Stil altid apparatet væk med lukket låg.



PRINCESS TIPS:

- Anvend udelukkende bagemaskinen til de i brugsanvisningen beskrevne formål.
- Det kan være yderst risikabelt at anvende apparatet til andre formål.
- Vær yderst opmærksom, hvis bagemaskinen anvendes i nærheden af børn.
- Lad aldrig børn betjene apparatet uden at de er under opsyn.
- Kom aldrig bagemaskinen , ledningen og stikket ned i vand eller andre væsker.
- Anvend ikke bagemaskinen udendørs.
- Placer ikke bagemaskinen på en fugtig klud.
- Anbring bagemaskinen på et stabilt underlag.
- Anbring ikke apparatet på eller i nærheden af en ovn, gaskomfur eller lignende.
- Pas på, at ledningen ikke hænger ud over kanten af køkkenbordet eller bordpladen, så at nogen kan falde over den.
- Stik altid stikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
- Pas på, at ledningen ikke kommer i berøring med varme genstande.
- Luk aldrig bagemaskinen op.
- Brug aldrig bagemaskinen i nærheden af brandfarlige stoffer.
- Hvis du bruger en forlængerledning, bør man være opmærksom på, at denne opfylder de samme krav som bagemaskinen.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug eller når det gøres rent.
- Pas ekstra på, hvis bagemaskinen er varm; det kan resultere i alvorlige brandsår.
- Brug aldrig bagemaskinen med våde hænder.
- Anvend ingen metalgenstande i brødformen.
- Anvend udelukkende tilbehørsdele, der anbefales af fabrikanten.
- Tilslut bagemaskinen til 230 Volt vekselstrøm.
- Det frarådes at bruge bagemaskinen, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget. Send apparatet til reparation eller få det udskiftet hos vores tekniske afdeling.
- Dæk ikke bagemaskinen til med et håndklæde eller andre genstande.
- Kom aldrig mere end den nævnte mængde ingredienser i bagemaskinen, da dejen ellers kan løbe ud over formen med heraf følgende konsekvenser.
- I hver opskrift nævnes frisk eller tørret gær; det er meningen, at man vælger imellem de to.
- Sørg for, at gæret ikke kommer i berøring med salt eller væske(r).

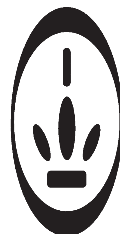
10 VIGTIGE SKRIDT PÅ VEJ TIL AT BLIVE EN SUCCESRIG BRØDBAGER

1. Anbring bageformen med dejkrog i maskinen.
2. Kom ingredienserne i bageformen i nedenstående rækkefølge:
   • Mel
   • Vand/ mælk
   • Smør/margarine
   • Sukker
   • Salt
   • Gær
3. Luk låget og stik stikket i stikkontakten; nu viser display'et 0:00.
4. Tryk på 'colour' knappen og indstil den valgte skorpefarve.
5. Hvis du ønsker at anvende timeren, kan denne indstilles.
6. Tryk på start knappen.
7. Efter det 1. lydsignal (bip) kan man komme ingredienserne i.
8. Det 2. lydsignal (bip) fortæller, at bagningen er afsluttet.
9. Tag formen ud af bagemaskinen og tag brødet op af formen efter 1 minut og lad det afkøle på en rist. PAS PÅ: både bageformen og brødet er meget varme, så brug en gril lhandske.
10. Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten.

H:HH

Meldingen H:HH lyser på display'et, hvis temperaturen i bagemaskinen stadig er for høj til det nye program. Samtidig udsender apparatet også et bip-signal.

Friskbagt brød er nemmest at skære med en elektrisk Princess kniv.



BRØDOPSKRIFTER :

Franskbrød
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Hvedemel	350 gram	500 gram
Vand	210 ml	300 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	10 gram	15 gram
Tørret gær	4 gram	6 gram

Sødmælksfranskbrød
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Hvedemel	350 gram	500 gram
Mælk	210 ml	300 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	10 gram	15 gram
Tørret gær	4 gram	6 gram

Sødmælksfranskbrød med farin
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Hvedemel	350 gram	500 gram
Mælk	210 ml	300 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Farin	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	10 gram	15 gram
Tørret gær	4 gram	6 gram

Hvedebrød
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Fuldkornsmel	200 gram	300 gram
Hvedemel	150 gram	200 gram
Vand	230 ml	320 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	10 gram	15 gram
Tørret gær	4 gram	6 gram

Fuldkornsbrød
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Fuldkornsmel	350 gram	500 gram
Vand	225 ml	325 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	10 gram	15 gram
ørret gær	4 gram	6 gram

Franskbrød med æg
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Hvedemel	350 gram	500 gram
Vand	200 ml	275 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	10 gram	15 gram
Tørret gær	4 gram	6 gram
Æggeblomme	1	2

Princess brød
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Hvedemel	350 gram	500 gram
Vand	210 ml	300 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	10 gram	15 gram
Tørret gær	4 gram	6 gram
Fennikel	? tsk.	1 tsk.
Anis	? tsk.	1 tsk.
(belægges med ost, skinke eller marmelade)		

Jægerbrød
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Jægermel	350 gram	500 gram
Vand 225 ml 325 ml		
Margarine	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	10 gram	15 gram
Tørret gær	4 gram	6 gram

Klidbrød
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Fuldkornsmel	300 gram	450 gram
Hvedeklid	30 gram	50 gram
Vand	250 ml	375 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	15 gram	20 gram
Tørret gær	5 gram	8 gram

Kernebrød
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Groft rugmel	150 gram	225 gram
Hvedemel	150 gram	225 gram
Vand	225 ml	325 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram 1	0 gram
Frisk gær eller	10 gram	15 gram
Tørret gær	4 gram	6 gram
Eddike	? spsk.	1 spsk.
Hørfrø	50 gram	60 gram
Kommen	? tsk.	1 tsk.

Rosinbrød
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Hvedemel	320 gram	450 gram
Vand	190 ml	270 ml
Smør	15 gram	20 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	20 gram	25 gram
Tørret gær	6 gram 1	0 gram
Fyld:		
Rosiner	200 gram	250 gram
Korender	100 gram	100 gram

MYSLIBRØD
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Fuldkornsmel	200 gram	250 gram
Hvedemel	120 gram	200 gram
Vand	215 ml	300 ml
Margarine	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	20 gram	25 gram
Tørret gær	5 gram	10 gram
Fyld:		
Rosiner	100 gram	200 gram
Mysli	100 gram	150 gram

PRINCESS BAGERENS FAVORIT
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Hvedemel	320 gram	450 gram
Vand eller mælk	215 ml	300 ml
Smør	15 gram	20 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	20 gram	25 gram
Tørret gær	5 gram	10 gram
Æggeblomme	1	2
Kanel	10 gram	10 gram
Fyld:		
Revet æble	150 gram	250 gram

BACONBRØD
Program: Normalt

Opskrift til:	600 gram	800/900 gram
Fuldkornsmel	200 gram	300 gram
Hvedemel	150 gram	200 gram
Vand	210 ml	300 ml
Margarine	15 gram	20 gram
Sukker	5 gram 1	0 gram
Salt	5 gram	10 gram
Frisk gær eller	10 gram	15 gram
Tørret gær	4 gram	6 gram
Fyld:		
Kogt bacon	75 gram	100 gram
Skalotteløg	? 1	1

Les denne bruksanvisningen før du bruker brødmaskinen for første gang.
Kontroller at nettspenningen hjemme hos deg stemmer overens med nettspenningen på apparatet.

KONTROLLPANEL

Brødmaskinen slås på og av med start/stop-knappen.
Slå på: Trykk 3-5 sekunder på start/stop-tasten.
Slå av: Trykk 3-5 sekunder på start/stop-tasten

Merk: Hvis du trykker på stop mens programmet er på, kommer den ikke tilbake til programmet mer.

Menyvalg	Program	Varighet
1	Basic	3:00
2	Quick	2:20
3	French	3:50
4	Rapid	1:40
5	Whole Wheat	3:40
6	Cake	2:50
7	Dough	1:30
8	Bake	1:00

“colour”

Med unntak av program 7 har hvert program 3 separate innstillinger for hvor brun skorpen skal være. Ved å trykke inn tasten kan du velge mellom:

- Middels
- Mørk
- Lys

DELAY–TIMER

Med delay-timeren kan du slå på programmet, slik at du f.eks. kan la brødmaskinen starte allerede om natten.
Eksempel:
Klokken er 8:00 og du vil ha ferskt brød neste morgen kl. 7:00.
Legg alle ingrediensene i brødformen. Sørg for at gjæren ikke kommer i kontakt med væsken.
Bruk menytasten for å velge ønsket program og “colour”- tasten for å velge ønsket bruningsgrad. I dette eksempelet bruker vi meny 1. Dette tar 3 timer, noe som betyr at programmet må begynne kl. 04:00.
Tiden mellom forberedelsen og starten er åtte timer. Du må altså stille inn delay-timeren på 08:00.

DU KAN VELGE BLANT FØLGENDE PROGRAMMER:

**** Basic***

For tilberedning av hvitt og grovt brød. Dette programmet brukes mest . Brødmaskinen elter deigen 3 ganger. Etter annen gang vil du høre en pipelyd. Etter denne pipelyden kan du tilsette ingrediensene. Hele programmet varer tre timer.

**** Quick***

For tilberedning av hvitt og grovt brød. Brødmaskinen elter deigen 2 ganger og avgir en pipelyd før elting nr. 2. Da kan du tilsette ingrediensene.
Deigens hevetid blir kortere, og bakingen tar mindre tid, noe som gjør at brødet blir mindre. Programmet tar 2 timer og 20 minutter.



***** French**
For tilberedning av fransk loff (pariserloff). Deigen eltes 2 ganger, hevetiden og baketiden blir lengre.
Brødet vil få en tykkere skorpe.
Programmet tar 3 timer og 50 minutter.

***** Rapid**
For tilberedning av kake. Brødmaskinen rører 1 gang og baker deigen deretter.
Programmet tar 1 time og 50 minutter.

***** Whole Wheat**
For tilberedning av brød av sammalt hvetemel med surdeig. Brødmaskinen elter 2 ganger, deigen hever seg og baker lengre.
Vi anbefaler å innstille fargen på "mørk", slik at skorpen blir sprø.
Programmet tar 3 timer og 40 minutter.

***** Kake**
For tilberedning av deilig surdeigbakst. Brødmaskinen elter 2 ganger.
Programmet tar 2 timer og 50 minutter.

***** Deig**
Med denne innstillingen kan du elte deig, bl.a. til rundstykker eller pizza, eller enhver annen oppskrift der du har bruk for deig. Med denne innstillingen er det også mulig å røre syltetøy.
Programmet tar 1 time og 30 minutter.

***** Bake**
Med dette programmet kan du bare steke noe ferdig, koke rørt syltetøy og tilberede ris.
Programmet tar 1 time og 30 minutter.

Basic	Quick	French	Rapid	Whole	Wheat	Cake	Dough	Bake
Første elting	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	10 min	20 min	
Første heving	20 min	5 min	40 min		25 min	5 min		
Annen elting	15 min	15 min	22 min			20 min	20 min	
Annen heving	20 min	20 min		30 min	30 min	20 min		
Forming	30 sec		30 sec		30 sec	30 sec	30 sec	
Siste heving	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	55 min	50 min	
Baking	60 min	55 min	65 min	55 min	55 min	50 min		60 min
Sammenlagt	3:00	2:20	3:50	1:50	3:40	2:50	1:30	1:00
Første pipelyd	40 min	25 min	75 min		50 min			
Varmholdefase	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min

Merknader i forbindelse med oppskriftene

For at du alltid skal oppnå et optimalt resultat, er det nødvendig at du er nøye med forholdene mellom ingrediensene.
Bruk målebegeret og måleskjeen som følger med, eller bruk en vekt.
- Målebegeret rommer 250 ml.
- Den store måleskjeen rommer 15 ml og stemmer overens med en spiseskje.
- Den lille måleskjeen rommer 5 ml og stemmer overens med en teskje.
- Sørg for at vannet ikke er for kaldt. Beste temperatur er ca. 28º C.



Eventuelle problemer ved brødbaking

Brødet hever ikke……
- Gammel gjær,
- for lite vann,
- for mye salt
- feilaktige mengder,
- Ingrediensene ikke på romstemperatur
- Ha gjæren under melet, slik at den ikke kan komme i kontakt med salt, sukker eller vann.

Brødet hever seg for høyt…..
Bruk mindre gjær
- Bruk mindre vann
- For lite salt

Brødet likner et "krater"…..
- brukt for mye vann
- tilsett 2 spiseskjeer mel
- brødet har vært for lenge i bakeformen.

Brødet er for tungt…..
- Tilsett 2 spiseskjeer med vann

Det er hull i brødet ……
- Bruk 2 spiseskjeer mindre vann
- Bruk litt mindre gjær
- Bruk mer salt

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD
- Rengjør brødmaskinen med et mildt rengjøringsmiddel før du bruker den for første gang. Rengjør også eltekroken.
- La alltid apparatet avkjøles helt før du rengjør det og setter det bort. Etter ca. en halv time er apparatet avkjølt så mye at du eventuelt kan bruke det på nytt for å bake eller for å tilberede deig.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring og la apparatet avkjøles.
- Bruk aldri sterke rengjøringsmidler, f.eks. kjemiske produkter, ovnrengjøringsmidler, osv.
- Fjern alle ingrediensene og smulene fra lokket, beholderen og pannen med en fuktig klut.
- Dypp aldri brødmaskinen i vann og fyll aldri apparatet med vann. Lokket kan fjernes enkelt ved at du først setter det i en vinkel på 45º og deretter trekker det løst.
- Rengjør beholderen på inn- og utsiden med en fuktig klut. Rengjør og tørk apparatet alltid grundig etter hver bruk.
- Eltekroken og skaftet skal rengjøres omgående etter hver bruk.
- Hvis eltekroken blir sittende i pannen etter bruk, er det vanskelig å fjerne den senere. Hvis dette skjer, kan du fylle pannen med varmt vann og la det stå i 30 minutter. Deretter kan du fjerne og rengjøre eltekroken. Pannen og eltekroken er dekket med et antiklebebelegg. Bruk derfor aldri kjøkkenredskaper av metall, da disse kan gi riper på overflaten.
- Det er normalt at fargen på antiklebebelegget endres etter at du har brukt maskinen til baking et par ganger. Det endrer imidlertid ikke noe ved funksjonen.
- ør du setter bort apparatet bør du kontrollere at det er fullstendig avkjølt, rent og tørt.
  Sett alltid bort apparatet med lokket på.



PRINCESS TIPS

- Bruk brødmaskinen kun til det formål som står beskrevet i bruksanvisningen.
- Feil bruk kan medføre fare.
- Hold godt tilsyn med brødmaskinen når det er barn i nærheten.
- Barn bør ikke bruke brødmaskinen uten tilsyn.
- Dypp aldri brødmaskinen, ledningen eller støpselet i vann eller annen væske.
- Brødmaskinen bør ikke brukes utendørs.
- Sett ikke brødmaskinen på en fuktig klut.
- Sett brødmaskinen på en jevn og stabil bunn.
- Sett den ikke på eller i nærheten av en ovn, gasskomfyr eller lignende.
- La ikke nettledningen henge over kanten til et bord eller en kjøkkenbenk, slik at noen kan snuble i den.
- Sett alltid støpselet i en jordet stikkontakt
- Sørg for at ledningen ikke berører varme gjenstander.
- Brødmaskinen skal aldri åpnes
- Bruk ikke brødmaskinen ikke i nærheten av lettantennelige stoff.
- Hvis du bruker en skjøteledning, bør du sørge for at den oppfyller samme krav som brødmaskinen.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten når du ikke bruker eller rengjør apparatet.
- Vær forsiktig når brødmaskinen er varm, da det kan oppstå fare for alvorlige brannsår.
- Bruk ikke brødmaskinen med våte hender.
- Bruk aldri metallgjenstander i brødformen.
- Bruk kun deler som anbefales av fabrikanten .
- Koble brødmaskinen til 230 Volt vekselstrøm
- Bruk ikke brødmaskinen hvis den ikke virker som den skal, la en anerkjent fagmann teste den.
- Ikke dekk til brødmaskinen med et håndkle eller en annen gjenstand.
- Ha aldri mer enn den oppgitte mengden i brødmaskinen, ellers kan deigen ese over brødformen med alle mulige følger.
- Hver oppskrift nevner fersk gjær og tørket gjær, det er opp til deg å velge.
- Sørg for at gjæren ikke kommer i kontakt med salt eller væske.

10 VIKTIGE PUNKT FOR VELLYKKET BRØDBAKING

1. Sett bakeformen med eltekroken i maskinen
2. Ha ingrediensene i bakeformen i nedennevnte rekkefølge:
   - Mel
   - Vann / melk
   - Smør/margarin
   - Sukker
   - Salt
   - Gjær
3. Steng lokket og sett støpselet i stikkontakten. Nå vil du se 0:00 på displayet
4. Trykk på valgtasten og still inn skorpens bruningsgrad.
5. Hvis du vil bruke timer-funksjonen, kan du stille inn den nå.
6. Trykk på start-tasten.
7. Etter første signal kan du tilsette ingrediensene.
8. Det andre pipesignalet angir at bakeprosessen er ferdig.
9. Ta bakeplaten ut av brødmaskinen. Ta brødet ut av bakeformen etter et minutt og la det avkjøles på en rist, OBS bakeformen og brødet er svært varme, bruk grytekluter.
10. Slå av apparatet og trekk støpselet ut av stikkontakten.

H:HH

Meldingen H:HH vises på displayet når temperaturen i brødmaskinen fremdeles er for høy for det nye programmet. Du vil da også høre en pipelyd.

Det nybakte brødet skjæres best med en elektrisk kniv fra Princess



BRØD OPPSKRIFTER:

HVITT BRØD
Program: Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Hvitt mel	350 gram	500 gram
Vann	210 ml	300 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Fersk gjær eller	10 gram	15 gram
ørket gjær	4 gram	6 gram

MELKEBRØD
Program:Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Hvitt mel	350 gram	500 gram
Melk	210 ml	300 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Fersk gjær eller	10 gram	15 gram
tørket gjær	4 gram	6 gram

HVITT MELKEBRØD
Program:Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Hvitt mel	350 gram	500 gram
Melk	210 ml	300 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Brunt sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Fersk gjær eller	10 gram	15 gram
tørket gjær	4 gram	6 gram

HVETEBRØD
Program:Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Fullkornsmel	200 gram	300 gram
Hvitt mel	150 gram	200 gram
Vann	230 ml	320 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Fersk gjær eller	10 gram	15 gram
tørket gjær	4 gram	6 gram

Fullkornsbrød
Program: Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Fullkornsmel	350 gram	500 gram
Vann	225 ml	325 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Fersk gjær eller	10 gram	15 gram
tørket gjær	4 gram	6 gram

Eggebrød
Program:Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Hvitt mel	350 gram	500 gram
Vann	200 ml	275 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Fersk gjær eller	10 gram	15 gram
tørket gjær	4 gram	6 gram
Eggeplomme	1 stk.	2 stk.

Princess brød
Program:Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Hvitt mel	350 gram	500 gram
Vann	210 ml	300 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Fersk gjær eller	10 gram	15 gram
tørket gjær	4 gram	6 gram
Fennikel	? teskje	1 teskje
Anis	? teskje	1 teskje
(ha på ost, skinke eller syltetøy)		

Jegerbrød
Program:Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Jegermel	350 gram	500 gram
Vann	225 ml	325 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Fersk gjær eller	10 gram	15 gram
tørket gjær	4 gram	6 gram

Klibrød
Program:Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Fullkornsmel	300 gram	450 gram
Hvetekli	30 gram	50 gram
Vann	250 ml	375 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt 5 gram 10 gram		
Fersk gjær eller 15 gram 20 gram		
tørket gjær 5 gram 8 gram		

Frøbrød
Program:Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Rugmel med hel rug	150 gram	225 gram
Hvitt mel	150 gram	225 gram
Vann	225 ml	325 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Fersk gjær eller	10 gram	15 gram
tørket gjær	4 gram	6 gram
Eddik	? spiseskje	1 spiseskje
Linfrø	50 gram	60 gram
Karve	teskje	1 teskje

Rosinbrød
Program:Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Hvitt mel	320 gram	450 gram
Vann 1	90 ml	270 ml
Smør	15 gra	20 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Fersk gjær eller	20 gram	25 gram
tørket gjær	6 gram	10 gram
Fyll:		
Rosiner	200 gram	250 gram
Korinter	100 gram	100 gram

MÜSLIBRØD
Program: Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Fullkornsmel	200 gram	250 gram
Hvitt mel	120 gram	200 gram
Vann	215 ml	300 ml
Margarin	5 gram	10 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Fersk gjær eller	20 gram	25 gram
tørket gjær	5 gram 1	0 gram
Fyll:		
Rosiner	100 gram	200 gram
Müsli	100 gram	150 gram

FAVORITTOPPSKRIFT FRA VÅR EGEN BAKER
Program:Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Hvitt mel	320 gram	450 gram
Vann eller melk	215 ml	300 ml
Smør	15 gram	20 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	10 gram
Fersk gjær eller	20 gram	25 gram
tørket gjær	5 gram	10 gram
Eggeplomme	1 stk.	2 stk.
Kanel	10 gram	10 gram
Fyll:		
Raspet eple	150 gram	250 gram

BACONBRØD
Program:Normalt

Oppskrift for:	600 gram	800/900 gram
Fullkornsmel	200 gram	300 gram
Hvitt mel	150 gram	200 gram
Vann	210 ml	300 ml
Margarin	15 gram	20 gram
Sukker	5 gram	10 gram
Salt	5 gram	
Fersk gjær eller	10 gram	15 gram
tørket gjær	4 gram	6 gram
Fyll:		
Kokt bacon	75 gram	100 gram
Sjalottenløk	?	1

Lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi ennen leipäkoneen käyttöä.
Tarkista, että laitteen ja verkkovirran jännite on sama.

OHJAUSTAULU

Painamalla Start/stop-näppäintä kotileipurinne käynnistyy/virta katkeaa.
Käynnistys: Pidä start/stop-näppäintä painettuna suunnilleen niin kauan kuin lasket viiteen.
Pysäytys: Pidä start/stop-näppäintä painettuna suunnilleen niin kauan kuin lasket viiteen.

Huomaa: Jos painat stop-näppäintä kotileipurin ollessa käynnissä, ohjelma ei palaudu.

Valintanäppäin	Ohjelma	Kestoaika
1	Basic	3:00
2	Quick	2:20
3	French	3:50
4	Rapid	1:40
5	Whole Wheat	3:40
6	Cake	2:50
7	Dough	1:30
8	Bake	1:00

“COLOUR”

Ohjelmaa 7 lukuunottamatta jokaisessa ohjelmassa on 3 eri mahdollisuutta säätää leivän kuoren tummuus. Näppäintä painamalla voit valita jonkin seuraavista väreistä:

- Normaali
- Tumma
- Vaalea

DELAY-TIMER

Tätä ajastinnäppäintä käytetään, kun ohjelma halutaan säätää myöhemmäksi, esimerkiksi yöllä alkavaksi.
Esimerkki:
Kello on 8:00 illalla, ja haluat leivän olevan valmiina seuraavana aamuna klo 7:00.
Pane kaikki ainekset kulhoon ja varo, että hiiva ei sekoitu nesteeseen.
Valitse näppäimellä haluamasi paisto-ohjelma ja “colour”-näppäimellä haluamasi tummuus. Tässä esimerkissä on käytetty ohjelmaa 1. Se kestää 3 tuntia, mikä tarkoittaa sitä, että ohjelman täytyy käynnistyä klo 04:00. Kun ainekset ovat valmiina kulhossa, laitteen käynnistyshetkeen on aikaa kahdeksan tuntia. Säädä ajastin siis näyttämään 08:00.

VALITTAVANASI OVAT SEURAAVAT OHJELMAT:

**** Basic***

Vaalean ja sekaleivän valmistukseen. Tämä on eniten käytetty ohjelma. Kotileipuri alustaa taikinan 3 kertaa. Toisen alustuskerran päätyttyä kuuluu merkkiääni. Nyt voit lisätä erikoisainekset. Koko ohjelma kestää kolme tuntia.

**** Quick***

Vaalean ja sekaleivän valmistukseen. Kotileipuri alustaa taikinan 2 kertaa ja merkkiääni kuuluu ennen toista alustusta.



Nyt voit lisätä taikinaan erikoisainekset. Taikinan kohotus- ja paistoaika lyhenevät, ja leivästä tulee pienempi. Ohjelma kestää 2 tuntia ja 20 minuuttia.

**** French***
Vaalean ranskanleivän valmistukseen. Kone alustaa taikinan 2 kertaa, kohotusaika samoin kuin paistoaika pitenevät. Näin syntyy paksumpi kuori. Ohjelma kestää 3 tuntia ja 50 minuuttia.

**** Rapid***
Kakun paistamiseen. Kotileipuri sekoittaa kerran ja paistaa sen jälkeen taikinan. Ohjelman kestoaika 1 tunti ja 50 minuuttia.

**** Whole Wheat***
Täysjyvävehnäleivän valmistukseen hapantaikinajuuresta. Kotileipuri alustaa 2 kertaa, taikinan kohotus ja paistaminen kestävät kauemmin.
On suositeltavaa valita “tumma” väri, jolloin kuoresta tulee rapea.
Ohjelma kestää 3 tuntia ja 40 minuuttia.

**** Cake***
Herkullisen hapantaikinapasteijan valmistukseen. Kotileipuri alustaa 2 kertaa.
Ohjelma kestää 2 tuntia ja 50 minuuttia.

**** Deeg***
Tämä toiminto alustaa mm. sämpylä- tai pitsataikinan tai minkä tahansa muun tarvittavan taikinan.
Ohjelman kestoaika 1 tunti ja 30 minuuttia.

**** Bake***
Ainoastaan kypsäksi paistamiseen.
Ohjelman kestoaika 1 tunti ja 30 minuuttia.

Basic	Quick	French	Rapid	Whole	Wheat	Cake	Dough	Bake
1. alustus	10 min	10 min	18 min	14 min	10 min	10 min	20 min	
1. kohotus	20 min	5 min	40 min		25 min	5 min		
2. alustus	15 min	15 min	22 min			20 min	20 min	
2. kohotus	20 min		20 min		30 min	30 min	20 min	
“Tekeytyminen”	30 sek		30 sek		30 sek	30 sek	30 sek	
Viimeinen kohotus	55 min	55 min	65 min	41 min	70 min	55 min	50 min	
Paistoaika	60 min	55 min	65 min	55 min	55 min	50 min		60 min
Yhteensä	3:00	2:20	3:50	1:50	3:40	2:50	1:30	1:00
1. merkkiääni	40 min	25 min	75 min		50 min			
Lämmitysvaihe	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min	60 min

LEIVONTAOHJEITA KOSKEVIA HUOMAUTUKSIA
Paras tulos saadaan aina noudattamalla ilmoitettuja ainesmääriä.
Käytä varusteisiin kuuluvaa mittakulhoa ja mittalusikkaa tai käytä vaakaa.
- Mittakulho on 250 ml.
- Iso mittalusikka on 15 ml ja vastaa yhtä ruokalusikallista.
- Pieni mittalusikka on 5 ml ja vastaa teelusikallista.
- Varo käyttämästä liian kylmää vettä. Paras lämpötila on noin 28°C.



LEIVÄNPAISTOSSA MAHDOLLISESTI ESIINTYVIÄ ONGELMIA

Leipä ei kohoa.....
- Hiiva on vanhaa,
- Liian vähän vettä,
- Liian paljon suolaa,
- Väärät ainesmäärät,
- Ainekset eivät ole huoneenlämpöisiä
- Pane hiiva jauhojen alle niin ettei se sekoitu suolaan, sokeriin tai veteen.

Leipä kohoaa liikaa.....
- Käytä vähemmän hiivaa
- Vähemmän vettä
- Liian vähän suolaa

Leivän pinta muistuttaa "kraatteria".....
- Käytetty liian paljon vettä
- Käytä 2 ruokalusikallista enemmän jauhoja
- Leipä on ollut liian kauan kulhossa

Leipä on liian tiivistä.....
- Käytä 2 ruokalusikallista enemmän vettä

Leivässä on reikiä.....
- Käytä 2 ruokalusikallista vähemmän vettä
- Käytä hieman vähemmän hiivaa
- Käytä enemmän suolaa

PUHDISTUS JA HOITO
- Puhdista kotileipuri aina ennen ensimmäistä käyttöä miedolla puhdistusaineella.
- Puhdista myös taikinansekoitin.
- Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistusta ja ennen kuin panet sen pois käytöstä. Laite jäähtyy noin puolessa tunnissa niin paljon, että voit käyttää sitä taas paistamiseen tai taikinan valmistamiseen.
- Irrota aina ennen puhdistusta pistotulppa seinäpistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Älä käytä koskaan voimakkaita esim. kemiallisia puhdistusaineita tai uunin puhdistukseen tarkoitettuja aineita.
- Poista kaikki kanteen, runkoon ja kulhoon tarttuneet ainekset ja leivänmurut kostealla liinalla.
- Älä upota laitetta koskaan veteen äläkä kaada siihen koskaan vettä. Kannen voi helposti irrottaa asettamalla se 45° kulmaan ja vetämällä ulos. Puhdista runko sisältä ja ulkopuolelta kostealla liinalla. Puhdista ja kuivaa laite aina huolellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Taikinansekoitin ja paistotila on puhdistettava välittömästi jokaisen käytön jälkeen.
- Jos taikinansekoitin jää kulhoon käytön jälkeen, se on myöhemmin vaikea poistaa. Täytä kulho tässä tapauksessa lämpimällä vedellä ja anna sen seistä 30 minuuttia, jonka jälkeen voit irrottaa taikinansekoittimen ja puhdistaa sen. Kulhossa ja taikinansekoittimessa on tarttumaton pinnoite, joten älä käytä koskaan metallisia keittiövälineitä, koska ne voivat naarmuttaa pinnoitetta.
- Tarttumattoman pinnoitteen väri voi muuttua muutaman paistokerran jälkeen. Tämä on täysin normaalia eikä vaikuta millään tavalla laitteen toimintaan.
- Ennen kuin panet laitteen pois käytöstä, varmistaudu siitä että se on täysin jäähtynyt, puhdas ja kuiva. Kannen tulee tällöin aina olla kiinni.

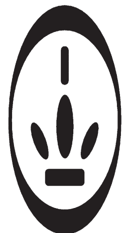


PRINCESS-NEUVOJA:
- Käytä kotileipuria ainoastaan käyttöohjeessa kuvattuun tarkoitukseen.
- Tarkoitukseen sopimaton käyttö voi aiheuttaa vaaratilanteen.
- Ole tarkkaavainen, jos käytät kotileipuria kun lähellä on lapsia.
- Älä anna lasten käyttää kotileipuria koskaan ilman valvontaa.
- Älä upota kotileipurin liitäntäjohtoa tai pistotulppaa koskaan veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä käytä kotileipuria ulkona.
- Älä aseta kotileipuria kostealle liinalle.
- Aseta kotileipuri tasaiselle alustalle.
- Älä aseta sitä uunin, kaasulieden tms. päälle tai lähelle.
- Varo, että liitosjohto ei roiku työtason tai pöydän reunan yli niin että siihen voi jäädä kiinni.
- Liitä pistotulppa aina maadoitettuun pistorasiaan.
- Varo, että liitosjohto ei joudu kuumien esineiden päälle eikä kosketa niitä.
- Älä koskaan avaa kotileipuria.
- Älä käytä kotileipuria helposti syttyvien materiaalien lähellä.
- Jos käytät jatkojohtoa, huolehdi siitä että se täyttää samat vaatimukset kuin kotileipurille on asetettu
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina kun et käytä laitetta tai kun puhdistat sitä.
- Ole varovainen käsitellessäsi kuumaa laitetta, sillä se voi aiheuttaa vakavia palovammoja.
- Älä käsittele kotileipuria kun kätesi ovat märät.
- Älä käytä kulhossa metalliesineitä.
- Käytä ainoastaan valmistajan suosittelemia varaosia.
- Liitä kotileipuri 230 voltin vaihtovirtaan.
- Laitteen käyttö ei ole suositeltavaa, jos siinä ilmenee vikoja tai jos liitosjohto on vaurioitunut. Korjauta tai anna vaihtaa se uuteen huoltopalvelussamme.
- Älä peitä kotileipuria pyyhkeellä tai muilla esineillä.
- Älä koskaan pane kotileipuriin sallittua enempää aineksia, koska muuten taikina valuu kulhon reunojen yli, josta saattaa olla ikävät seuraukset.
- Kaikissa valmistusohjeissa on ilmoitettu valinnaisesti tuorehiivan ja kuivahiivan käyttö.
- Varo että hiiva ei sekoitu suolaan tai nesteeseen.

10 TÄRKEÄÄ TYÖVAIHETTA LEIVONNAN ONNISTUMISEKSI
1. Aseta kulho ja taikinansekoitin koneeseen.
2. Pane ainekset kulhoon tässä järjestyksessä:
   - Jauhot
   - Vesi/maito
   - Voi/margariini
   - Sokeri
   - Suola
   - Hiiva
3. Sulje kansi ja liitä pistotulppa pistorasiaan. Näyttöön ilmestyy 0:00.
4. Paina ohjelmanäppäintä ja säädä kuoren tummuus.
5. Säädä nyt ajastin jos haluat käyttää sitä.
6. Käynnistä laite Start-näppäimellä.
7. Ensimmäisen merkkiäänen jälkeen taikinaan voi lisätä erikoisaineksia.
8. Toinen merkkiääni ilmoittaa, että paistaminen on päättynyt.
9. Poista vuoka kotileipurista ja irrota leipä minuutin kuluttua vuoasta ja anna sen jäähtyä ritilällä. HUOMAA: Vuoka ja leipä ovat kuumia, käytä siis uunikintaita.
10. Katkaise laitteen virta ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

H:HH
Näyttöön ilmestyy H:HH, jos koneen lämpötila on liian korkea uuden ohjelman aloittamiseksi. Tällöin kuuluu myös merkkiääni.

Tuoreen leivän leikkaaminen käy helpoimmin Princess-sähköveitsellä.



LEIVONTAOHJEITA:

Vaalea vehnäleipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Vaaleita vehnäjauhoja	350 g	500 g
Vettä	210 ml	300 ml
Margariinia	5 g	10 g
Sokeria	5 g	10 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuorehiivaa tai	10 g	15 g
kuivahiivaa	4 g	6 g

Maitovehnäleipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Vaaleita vehnäjauhoja	350 g	500 g
Maitoa	210 ml	300 ml
Margariinia	5 g	10 g
Sokeria	5	10 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuorehiivaa tai	10 g	15 g
kuivahiivaa	4 g	6 g

Herkkuvehnäleipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje ainoille:	600 g	800/900 g
Vaaleita vehnäjauhoja	350 g	500 g
Maitoa	210 ml	300 ml
Margariinia	5 g	10 g
Fariinisokeria	5 g	10 g
Suolaa	5	10 g
Tuorehiivaa tai	10 g	15 g
kuivahiivaa	4 g	6 g

Sekahiivaleipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Vaaleita vehnäjauhoja	150 g	200 g
Vettä	230 ml	320 ml
Margariina	5 g	10 g
Sokeria	5 g 1	0 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuorehiivaa tai	10 g	15 g
kuivahiivaa	4 g	6 g



Täysjyväleipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Täysjyväjauhoja	350 g	500 g
Vettä	225 ml	325 ml
Margariinia	5 g	10 g
Sokeria	5 g	10 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuorehiivaa tai	10 g	15 g
uivahiivaa	4 g	6 g

Munavehnäleipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Vettä	200 ml	275 ml
Margariinia	5 g	10 g
Sokeria	5 g	10 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuorehiivaa tai	10 g	15 g
kuivahiivaa	4 g	6 g
Munankeltuainen	1 kpl	2 kpl

Princess-leipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Vaaleita vehnäjauhoja	350 g	500 g
Vettä	210 ml	300 ml
Margariinia	5 g	10 g
Sokeria	5 g	10 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuorehiivaa tai	10 g	15 g
kuivahiivaa	4 g	6 g
Fenkolia	? tl	1 tl
Anista	? tl	1 tl
(päälle juustoa, kinkkua tai hilloa)		

Metsästäjänleipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Metsästäjänjauhoja	350 g	500 g
Vettä	225 ml	325 ml
Margariinia	5 g	10 g
Sokeria	5 g	10 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuorehiivaa tai	10 g	15 g
kuivahiivaa	4 g	6 g



Leseleipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Täysjyväjauhoja	300 g	450 g
Vehnäleseitä	30 g	50 g
Vettä	250 ml	375 ml
Margariinia	5 g	10 g
Sokeria	5 g	10 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuoretta hiivaa tai	15 g	20 g
kuivahiivaa	5 g	8 g

Siemenleipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Ruisjauhoja		150 g 225 g
Vaaleita vehnäjauhoja	150 g	225 g
Vettä	225 ml	325 ml
Margariinia	5 g	10 g
Sokeria	5 g	10 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuorehiivaa tai	10 g	15 g
kuivahiivaa	4 g	6 g
Etikkaa	? rkl	1 rkl
Pellavansiemeniä	50 g	60 g
Kuminaa	? tl	1 tl

Rusinaleipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Vaaleita vehnäjauhoja	320 g	450 g
Vettä	190 ml	270 ml
Voita	15 g	20 g
Sokeria	5 g	10 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuorehiivaa tai	20 g	25 g
kuivahiivaa	6 g	10 g
Täyte:		
Rusinoita	200 g	250 g
Korintteja	100 g	100 g

Myslileipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Täysjyväjauhoja	200 g	250 g
Vaaleita vehnäjauhoja	120 g	200 g
Vettä	215 ml	300 ml
Margariinia	5 g	10 g
Sokeria	5 g	10 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuorehiivaa tai	20 g	25 g
kuivahiivaa	5 g	10 g
Täyte:		
Rusinoita	100 g	200 g
Mysliä	100 g	150 g

Oman leipurimme suosikkiresepti
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Vaaleita vehnäjauhoja	320 g	450 g
Vettä tai maitoa	215 ml	300 ml
Voita	15 g	20 g
Sokeria	5 g	10 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuorehiivaa tai	20 g	25 g
kuivahiivaa	5 g	10 g
Munankeltuainen	1 kpl	2 kpl
Kanelia	10 g	10 g
Täyte:		
Raastettua omenaa	150 g	250 g

Silavaleipä
Ohjelma: Normaali

Leivontaohje painoille:	600 g	800/900 g
Täysjyväjauhoja	200 g	300 g
Vaaleita vehnäjauhoja	150 g	200 g
Vettä	210 ml	300 ml
Margariinia	15 g	20 g
Sokeria	5 g	10 g
Suolaa	5 g	10 g
Tuorehiivaa tai	10 g	15 g
kuivahiivaa	4 g	6 g
Täyte:		
Keitettyä silavaa	75 g	100 g
Salottisipuli	?	1





GARANTIEKAART
GUARANTEE CARD
CARTE DE GARANTIE
GARANTIEKARTE
GARANTIE
CERTIFICADO DE GARANTÍA
TARJA DE GARANTIA
CARTOLINA DI GARANZIA
GARANTIKORT
GARANTIBEVIS
GARANTIKORT
TAKUUTODISTUS
GARANCIJSKI LIST
ÁBYGADARSKÍRTEINI
ZÁRU/NÍ LIST
Κάρτα εγγύησης



Princess Head Office
Baronielaan1, 4818 PA Breda
Postbus 4722, 4803 ES Breda
Tel. +31 (76) 521 77 16
The Netherlands

Datum van aankoop
Date of Purchase
Date d'achat
Kaufdatum
Fecha de compra
Data de compra
Data di acquisto
Inköpsdatum
Købs-dato
Innkjøpsdato
Ostopäivä
Datum nakupa
Hvenær keypt
Datum nákupu
Ημερομηνία αγοράς



Dealer
Revendeur
Händler
Haendler/commercant
Vendedor
Comprador
Rivenditore
Återförsäljare
Forhandler
Jälleenmyyjä
Zastopnik
Söluadili
Προμηθευτής



TYPE



Koper
Buyer
Acheteur
Käufer
Kaeufer
Comprador
Comerç
Acquirente
Köpare
Køber
Kjøper
Ostaja
Kupec
Kaupandi
Kupujci
Αγοραστής



NEDERLANDS: **GARANTIEVOORWAARDEN**
1 jaar op fabrikage- en materiaalfouten. De garantie geldt alleen met volledig ingevuld garantiebewijs. Geen garantie op defekten t.g.v. verkeerd gebruik, onbevoegde demontage en vallen. De garantie is niet geldig voor gevolgschade.

ENGLISH: **GUARANTEE**
For 1 year in respect of defects found to be due to faulty workmanship or material. The guarantee is only valid with a complete filled in guarantee card. There is no guarantee on appliances found to be defective due to wrongful use, disassembling or accidental breakage.

FRANÇAIS: **CONDITIONS DE LA GARANTIE**
1 an de défaut de fabrication ou vice de matière. Pour bénéficier de la garantie le présent bon doit porter la date d'achat et le cachet du vendeur. La garantie ne couvre pas les dégâts résultant d'une mauvaise utilisation, d'un démontage ou réparation ou échange standard par des personnes non autorisées.

DEUTSCH: **GARANTIE**
1 Jahr hinsichtlich Material- oder Produktionsfehler. Garantieansprüche können nur mit vollständig ausgefüllter Garantiekarte bzw. dem Kaufbeleg geltend gemacht werden. Die Garantie erlischt durch unsachgemässen Gebrauch, Bruch, unauthorisierten Eingriff sowie mutwillige Zerstörung.

ESPAÑOL: **GARANTÍA**
PRINCESS garantiza sus productos por el período de 1 año, a contar desde la fecha de la primera compra, contra cualquier defecto de fabricación. La garantía sólo tendrá validez si está completamente rellenada y sellada por el establecimiento vendedor. No quedan cubiertos por la presente garantía los desperfectos producidos por un mal uso del producto, por haber sido manipulado por un servicio no autorizado, por caída, etc.

CATALÀ: **GARANTIA**
Per un any contra defectes de fabricació. La garantia només es vàlida una vegada la tarja de garantia ha estat correctament plena. La garantia no serà vàlida contra un ús no autoritzat, si l'aparell ha estat desmontat o si presenta cops o maltractaments.

ITALIA: **GARANZIA**
L'apparecchio è garantito per un periodo di un anno dalla data di acquisto che viene comprovata dallo scontrino. Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che risultano difettose all'origine per vizi di fabbricazione. Non sono coperte de garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di negligenza o trascuratezza nell'uso, di danno da trasporto ed in ogni caso di circostanze checomunque non è possibile far risalire a difetti di fabbricazione. La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in particolare in caso di uso non domestico.

SVENSKA: **GARANTI**
1 års garanti. Konsumentköplagens regler gäller vid eventuell reklamation. Garantin omfattar fabrikations- och/eller materialfel. Om apparaten används felaktigt eller för icke avsett ändamål, tas inget ansvar för eventuella skador. Kom ihåg att du måste kunna styrka inköpsdatum. Spar kvitto och köpbevis/garantikort.

DANSK: **GARANTI**
Garantien gælder 1 år fra købsdato, denne udfyldes af forhandleren.Garantien gælder ikke såfremt produktet œndres eller repareres af andre end den af leverandøren anviste service adresse. Endvidere bortfalder garantien, hvis produktet benyttes til andre formål end den foreskrevne anvendelse i brugsanvisningen.

NORSK: **GARANTI**
1 års garanti. Garantien gjelder fabrikasjons feil og-eller material feil. Hvis apparatet brukes feilaktig, eller utenom angitt bruksområde, er garantien ikke gyldig ved eventuelle skader. Garantien er kun gyldig sammen med et korrekt utfylt garanti kort med kjøpedato samt kvittering.

SUOMI: **TAKUU**
Takuuaika 1 vuosi. Takuu kattaa valmistus-ja/tai raakaainevirheet. Takuu ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä käytöstä. Viallisen tuotteen mukaan on liitettävä ostokuitti / takuutodistus, josta selviää ostopaikka ja-aika.

SLOVENIA: **GARANCIJA**
Za kvaliteto in izdelavo dajemo garancijsko dobo 1 leta. V/asu garancije bo nasa servisna sluzba brezpla/no opravila vse pomanjkljivosti, ki bi nastale zaradi napak pri izdelavi ali materialu. Okvare zaradi uporabe ali mehanske poskodbe so iz garancije izuzete. Garancija izuzete. Garancija preneha, /e so v izdelek posegale osebe, kijjih proivalalec ni pooblastil ali ce pri popraavilu niso bili uporabljeni originalni nadomestni deli.

ČESKY: **PODMINKY ZARUKY**
Záruka 1 rok na chyby vztahující se na materiál a montáž. Záruka platí jen na kompletně vyplněny záruční list. Záruka se nevztahuje na poruchy způsobené nesprávnym používáním nebo neautorizovanou demontáží. Záruka se nevztahuje na úmyslné poskození.

ICELANDIC: **ÁBYRGDARSKÍRTEINI**
Ábyrgd bessi gildir í eitt ár frá kaupdegi og tekur til galla sem rekja má til mistaka í framleidsu eda galla í hráefni. Ábyrgin er hád pví ad framvísad sé útfylltu ábyrgdarskírteini. Hún nær ekki yfir skemmdir sem rekja má til rangrar notkunar eda höggs. Ábyrgdin nær eingöngu til bess hlutar sem tilgreindur er á skírteininu.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ: **ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ**
1χρόνο εγγύησησ για λιθη κατασκευήσ και υλικού.
Η εγγύηση ισχύει μόνο όταν έχει συμπληρωθεί πλήρωσ η απόδειξη εγγάησησ Δεν εγγυώνται βλάβεσ που οφείλονται σε εσφαλμένη χρήση, αποσυναρμολόγηση από αναρμόδια άτομα ή πτώση.
Η εγγύηση δεν ισχύει για επακόλουθεσ βλάβεσ.
















REV3 - JULY 2002



PRINCESS HOUSEHOLD APPLIANCES BV
Baronielaan 1, 4818 PA Breda. P.O. Box 4722, 4803 ES Breda, The Netherlands.
Tel. +31 (0)76 - 521 77 16, Fax +31 (0)76 - 521 71 16
Internet http://www.princess.nl, E-mail: info@princess.nl